Pão Rústico De Natal

2653

Ingredientes

Preparo

60g	Fermento Biológico Fresco
150ml	Rum
150g	Nozes Trituradas
1.2L	Água Gelada
150g	Damasco Picado
150g	Cereja Picada
150g	Uvas Passas Brancas
2kg	Rustique Madre Rustique Madre

Acabamento

300g	Mel
50g	Açúcar Gelado F Açúcar Gelado F

Modo de Fazer

PREPARO
01. Colocar a uvas passas brancas em um recipiente com o rum por no minímo 1h.
02. Escorrer o rum e misturar com a água gelada.
03. Adicionar as cerejas, as nozes e os damascos no recipiene com as uvas passas brancas. Reservar.
04. Colocar o Zeelandia Rustique Madre na masseira e adicionar parte da água gelada com rum (1,2 L) e misturar em velocidade baixa (Velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.
05. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (150 ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
06. Adicionar os frutos reservados e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto.
07. Colocar a massa em uma caixa plástica previamente untada.
08. Cobrir com plástico. Descansar por 30 minutos.
09. Dividir em partes de 300 g.
10. Pré-modelar a massa em formato de filão alongado, sem apertar.
11. Cobrir com plástico. Descansar por mais 30 minutos em mesa polvilhada com farinha de trigo.
12. Modelar em formato de filão, dando apenas duas dobras na massa sem apertar (para não retirar os gases da fermentação da massa).
13. Modelar a massa em formato de filão curto.
14. Colocar o pão em assadeira perfurada previamente untada.
15. Fermentar em armário de fermentação em temperatura ambiente por aproximadamente 90 minutos ou até o ponto.
16. Dar o fio no sentido do comprimento na lateral do pão.
17. Fornear a 220°C em forno lastro com vapor por aproximadamente 25 minutos.

ACABAMENTO
01. Pincelar o mel no corte dos pães ainda quente.
02. Com o auxílio de uma peneira, aplicar o Zeelandia Açúcar Gelado sobre a superfície mais alta dos pães.

Dicas

- Outro forneamento:
* Forno Turbo: aquecer o forno a 230°C e colocar o pão. Dar vapor e desligar o forno por 10 minutos. Religar o forno e reduzir a temperatura para 170°C por aproximadamente 20 minutos.
- Para mais sabor, deixar as uvas sob descanso no rum por 24 horas.
- É importante hidratar as uvas com antecendencia, para que as uvas absorvam o sabor do rum.
- O rum pode ser substituido por conhaque ou licor de cerejas.

Rendimento / Quebra

13 Unidades de 276 g

Validade Sugerida

24 horas

Equipamentos

- Masseira
- Forno Com Vapor
- Peneira
- Armário Fermentação
- Balança
- Assadeira Perfurada
- Faca
- Pincel
- Recipiente
- Caixa Plástica
- Cortador De Pestana

Tabela Nutricional

Porção de 50g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	143	7
Carboidratos (g)	26	9
Açúcares Totais (g)	1.0	
Aç Adicionados (g)	0.4	1
Proteínas (g)	3.5	7
Gorduras Totais (g)	1.7	3
Gorduras Saturadas (g)	0.3	2
Gorduras Trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0.9	4
Sódio (mg)	234	10