

# Pão Italiano Com Ciabatta Concentrada 10

1105

## Ingredientes

### Espanja

5kg	Farinha De Trigo
120g	Fermento Biológico Fresco
100g	Sal
3.3L	Água
1kg	Ciabatta Conc 10 Ciabatta Conc 10



## Modo de Fazer

### ESPONJA

01. Colocar na masseira a Ciabatta Concentrada 10, a farinha, o sal e 3 l de água gelada aos poucos.
02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos.
03. Adicionar o fermento biológico fresco e o restante da água.
04. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos.
05. Cobrir com plástico e descansar por aproximadamente 60 minutos.

### REFORÇO

01. Juntar os ingredientes do reforço à massa da esponja.
02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 8 minutos ou até o início do ponto de véu. Cuidado para não atingir totalmente o ponto de véu.
03. Cortar em partes de 500 g.
04. Bolear e cobrir com plástico.
05. Descansar por aproximadamente 20 minutos.
06. Modelar tipo filão (na modeladora) ou panhoca (bolear).
07. Decorar na farinha.
08. Fermentar em armário de fermentação a temperatura ambiente por aproximadamente 1:30 h. Cuidado para não atingir o ponto máximo de crescimento.
09. Dar o fio tipo pão francês no filão ou tipo quadrado na panhoca (1/2 cm de profundidade).
10. Fornear a 200°C por aproximadamente 45 minutos com vapor. Quando começar a corar, abrir o forno para melhor secagem.

## Dicas

- É importante que a massa não chegue em ponto de véu nesta etapa.

## Rendimento / Quebra

21 Unidades de 430 g

## Validade

5 horas

## Equipamentos

Masseira

---

Forno Com Vapor

---

Modeladora

---

Espátula

---

Balança

---

Assadeiras Lisas

---

## Tabela Nutricional

**Porção de 50g contém (em média):** % VD (\*)

V. Energético (kcal)	138	7
V. Energético (kJ)	578 kJ	7
Carboidratos (g)	28	9
Proteínas (g)	4.5	9
Fibra Alimentar (g)	0.9	4
Sódio (mg)	338	14
Açúcares (g)	0.1 g	**
Açúcares totais (g)	0.1	
Aç adicionados (g)	0.0	0
Gorduras totais (g)	0.7	1
Gorduras saturadas (g)	0.2	1
Gorduras trans (g)	0	0