

Pão Semi Italiano (Receita Principal)

1181

Ingredientes

Preparo

105g Fermento Biológico Fresco

2.78L Água Gelada

5kg Pão Semi Italiano Pão Semi Italiano

Acabamento

210g Margarina

145g Claras De Ovos

300g Pão Semi Italiano Pão Semi Italiano



Modo de Fazer

PREPARO

01. Colocar o Pão Semi Italiano na masseira.
02. Adicionar parte da água gelada (2,5 L) aos poucos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.
03. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (280 ml) aos poucos e misturar em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
04. Dividir em partes de 150 g. Bolear.
05. Cobrir com plástico. Descansar por 40 minutos.
06. Modelar no formato desejado.

ACABAMENTO

01. Colocar as claras de ovos e o sal a gosto em um recipiente e misturar.
02. Umedecer os pães nas claras de ovos e passar na mistura do Pão Semi Italiano.
03. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1 hora ou até o ponto.
04. Dar o fio.
05. Com auxílio de um saco de confeitar, aplicar aproximadamente 4 g de margarina sobre o corte de cada pão.
06. Fornear a 210°C por aproximadamente 25 minutos em forno lastro com vapor.

Dicas

- Outro forneamento:
- * Forno Turbo: 180°C por aproximadamente 20 minutos.
- Para facilitar a aplicação, a margarina deve estar em temperatura ambiente.
- Outros formatos:
- * Para modelar nos formatos baguetinha e pão bola reduzir a quantidade de água para 2,65 L.
- * Pão Bola: Dividir em partes de 80 g. Não dar descanso de mesa. Umedecer a superfície da massa com claras de ovos e passar na mistura do Pão Semi Italiano. Com auxílio de um vincador formato bola, vincar a massa (não pressionar até o final). Fermentar. Fornear a 200°C por aproximadamente 20 minutos em forno lastro com vapor.
- * Baguetinha: Dividir em partes de 80 g. Umedecer a superfície da massa com claras de ovos e passar na mistura do Pão Semi Italiano. Fermentar. Fornear a 200°C por aproximadamente 20 minutos em forno lastro com vapor.
- É possível congelar a massa do pão crua por 30 dias se adicionar 1% de Zea Massa Congelada sobre o peso da pré-mistura. Pode ser necessário aumentar a dosagem do fermento e reduzir a dosagem de água. Recomenda-se o uso de equipamentos adequados tais como ultra congelador e câmara de fermentação.

Rendimento / Quebra

51 unidades de 127 g

Validade Sugerida

6 horas

Equipamentos

Masseira

Forno Com Vapor

Saco De Confeitar

Balança

Assadeira Pão Francês

Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

Porção de 50g contém (em média):	% VD (*)	
V. Energético (kcal)	143	7
V. Energético (kJ)	600 kJ	7
Carboidratos (g)	28	9
Proteínas (g)	3.9	8
Gord. Monoinsat (g)	0.4 g	0
Gord. Poliinsat (g)	0.1 g	0
Colesterol (mg)	3.3	1
Fibra Alimentar (g)	0.8	3
Sódio (mg)	287	12
Açúcares (g)	1.1 g	**
Açúcares totais (g)	1.1	
Aç adicionados (g)	0.3	1
Gord. monoinsatu (g)	0.4	2
Gord. poli-insat (g)	0.1	1
Gord. monoinsaturadas (g)	0.4	2
Gord. poliinsaturadas (g)	0.1	1
Gorduras monoinsaturadas (g)	0.4	2
Gorduras poliinsaturadas (g)	0.1	1
Gorduras totais (g)	1.8	3
Gorduras saturadas (g)	0.9	5
Gorduras trans (g)	0	0