

Pão Australiano (Receita Principal)

525

Ingredientes

Preparo

1.8	L	Água Gelada
225.0	g	Fermento Biológico Fresco
5.0	kg	Pão Australiano



Modo de Fazer

01. Colocar o Zeelandia Pão Australiano na masseira.
02. Adicionar parte da água gelada (1,5 L) aos poucos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos.
03. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (300 ml) e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos ou até atingir o ponto de véu.
04. Dividir em partes de 300 g. Bolear.
05. Cobrir com plástico. Descansar por 15 minutos.
06. Bolear novamente para formato bola ou modelar em formato filão.
07. Umedecer a superfície da massa com água e passar na decoração.
08. Dar o fio.
09. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 2 horas.
10. Fornear a 190°C por aproximadamente 25 minutos em forno lastro com vapor.

Dicas

- Outro forneamento:
 - * Forno Turbo: 160°C por aproximadamente 20 minutos.
- Outros formatos:
 - * Pão de forma fechado: Dividir a massa em partes de 800 g. Fornear a 200°C por aproximadamente 35 minutos em forno lastro sem vapor.
 - * Baguetinha ou Pão de Hambúguer: Dividir a massa em partes de 70 g. Fornear a 190°C por aproximadamente 25 minutos em forno lastro com vapor.
 - * Pão Bola: Dividir em partes de 70 g. Não dar descanso de mesa. Umedecer a superfície com água e óleo (70 / 30%) e passar na decoração. Com auxílio de um vincador formato bola, vincar a massa (não pressionar até o final). Fermentar. Fornear a 190°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

23 Unidades de 275 g

Validade

72 horas

Equipamentos

Masseira

Forno Com Vapor

Modeladora

Balança

Assadeiras Lisas

Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	149 kcal	7
V. Energético (kJ)	624 kJ	7
Carboidratos (g)	29 g	10
Açúcares (g)	5.9 g	**
Proteínas (g)	3.4 g	5
Gord. Totais (g)	2.3 g	4
Gord. Saturadas (g)	1.0 g	4
Gord. Trans (g)	0 g	**
Gord. Monoinsat (g)	0.6 g	**
Gord. Poliinsat (g)	0.3 g	**
Colesterol (mg)	0 mg	0
Fibra Alimentar (g)	1.2 g	5
Sódio (mg)	155 mg	6