

Pão Italiano (Receita Principal)

553

Ingredientes

Esponja

100g Fermento Biológico Fresco

2.7L Água Gelada

5kg Pão Italiano Pão Italiano



Reforço

400ml Água Gelada

1kg Pão Italiano Pão Italiano

Modo de Fazer

ESPONJA

01. Colocar o Zealandia Pão Italiano e parte da água gelada (1,9 L) aos poucos na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 2 minutos.
02. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (800 ml) aos poucos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos.
03. Bolear. Cobrir com plástico.
04. Fermentar em armário de fermentação a temperatura ambiente por aproximadamente 1 hora ou até o ponto.

REFORÇO

01. Colocar a massa da esponja na masseira.
02. Adicionar o Zealandia Pão Italiano e a água e 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. Dividir em partes de 500 g. Bolear.
04. Cobrir com plástico. Descansar por 20 minutos.
05. Bolear novamente para formato bola ou modelar em formato filão.
06. Fermentar em armário de fermentação a temperatura ambiente por aproximadamente 1:30 h. Cuidado para não atingir o ponto máximo de crescimento.
07. Dar o fio.
08. Fornear a 200°C por aproximadamente 30 minutos em forno lastro com vapor.
09. Quando começar a corar, abrir o forno.

Dicas

- Para decorar os pães, pode-se umedecer a superfície com água e passar em farinha de trigo na modelagem.
- Outro forneamento:
 - * Forno Turbo: aquecer a 210°C, dar o vapor e desligar o forno por 10 minutos. Ligar o forno novamente e fornar a 170°C por aproximadamente 40 minutos.
- Outro formato:
 - * Pão Bola: Dividir a massa em partes de 80 g. Fermentar. Dar fio formato cruz. 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

18 Unidades de 430 g

Validade Sugerida

48 horas

Equipamentos

Masseira

Forno Com Vapor

Modeladora

Armário Fermentação

Balança

Assadeiras

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	128	6
V. Energético (kJ)	555 kJ	7
Carboidratos (g)	27	9
Proteínas (g)	3.7	7
Gord. Monoinsat (g)	0.1 g	0
Gord. Poliinsat (g)	0.3 g	0
Colesterol (mg)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0.9	4
Sódio (mg)	340	14
Açúcares (g)	0.9 g	**
Açúcares totais (g)	0.8	
Aç adicionados (g)	0.0	0
Gord. monoinsatu (g)	0	0
Gord. poli-insat (g)	0.1	0
Gord. monoinsaturadas (g)	0	0
Gord. poliinsaturadas (g)	0.1	0
Gorduras monoinsaturadas (g)	0	0
Gorduras poliinsaturadas (g)	0.1	1
Gorduras totais (g)	0.6	1
Gorduras saturadas (g)	0.2	1
Gorduras trans (g)	0	0