

1985

Ingredientes

Preparo

50g	Fermento Biológico Fresco
1L	Água Gelada
150g	Tomate Seco Picado
30g	Salsinha Picada
10g	Pimenta Calabresa
2kg	Ciabatta Ciabatta



Acabamento

300g	Fubá
60g	Azeite
20g	Salsinha Picada

Modo de Fazer

PREPARO

1. Colocar a Zeelandia Ciabatta e parte da água gelada (850 ml) na masseira.
2. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 2 minutos.
3. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (150 ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 8 minutos ou até atingir o ponto de véu.
4. Adicionar a pimenta calabresa, o tomate seco picado e a salsinha picada e misturar até homogeneizar.
5. Dividir em partes de 270 g. Bolear.
6. Cobrir com plástico. Descansar por 15 minutos.
7. Modelar no formato desejado.

ACABAMENTO

1. Misturar o fubá e a salsinha picada.
2. Umedecer os pães com água e passar na mistura de fubá.
3. Colocar em assadeiras previamente untadas.
4. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1 hora ou até o ponto.
5. Dar o fio.
6. Fornar a 210°C por aproximadamente 20 minutos em forno lastro com vapor.
7. Retirar do forno, regar o azeite sobre os pães e voltar ao forno por mais 5 minutos.

Dicas

- Outro forneamento:
 - * Forno Turbo com vapor: 170°C por aproximadamente 20 minutos.
- Outro formato:
 - * Pão Bola: Dividir em partes de 80 g. Não dar descanso de mesa. Umedecer a superfície com água e óleo (70 / 30%) e passar na decoração. Com o auxílio de um vincador formato bola, vincar a massa (não pressionar até o final). Fermentar até o ponto. Fornar a 190°C por aproximadamente 20 minutos em forno lastro com vapor.

Rendimento / Quebra

12 Unidades de 232 g

Validade Sugerida

8 horas

Equipamentos

Masseira

Forno Com Vapor

Balança

Recipiente

Assadeiras

Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	151	8
V. Energético (kJ)	649 kJ	8
Carboidratos (g)	30	10
Proteínas (g)	4.3	9
Fibra Alimentar (g)	1.1	4
Sódio (mg)	348	15
Açúcares (g)	0.8 g	**
Açúcares totais (g)	0.7	
Aç adiconados (g)	0.0	0
Gorduras totais (g)	1.7	3
Gorduras saturadas (g)	0.3	2
Gorduras trans (g)	0	0