

Pão De Vodka

1986

Ingredientes

Preparo

60g Fermento Biológico Fresco

900ml Água Gelada

100ml Vodka

1kg Ciabatta Ciabatta

1kg T-Centeio-Light T-Centeio-Light



Modo de Fazer

01. Colocar a Zeelandia Ciabatta, o Trigale Centeio Light, parte da água gelada (750 ml) e a vodka na masseira.
02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 2 minutos.
03. 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.
04. Dividir em partes de 250 g. Bolear.
05. Cobrir com plástico. Descansar por 20 minutos.
06. Modelar no formato desejado.
07. Umedecer a superfície da massa com água e passar na decoração do trigale.
08. Colocar em assadeiras previamente untadas.
09. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1 hora ou até o ponto.
10. Dar o fio.
11. Fornear a 210°C por aproximadamente 25 minutos em forno lastro com vapor.

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. Fornear a 190°C por aproximadamente 20 minutos em forno lastro com vapor.

Rendimento / Quebra

12 Unidades de 207 g

Validade

8 horas

Equipamentos

Masseira

Forno Com Vapor

Balança

Assadeira Perfurada

Recipiente

Cortador De Pestana

Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	133	7
V. Energético (kJ)	566 kJ	7
Carboidratos (g)	27	9
Proteínas (g)	4.3	9
Fibra Alimentar (g)	1.7	7
Sódio (mg)	252	11
Açúcares (g)	0.8 g	**
Açúcares totais (g)	0.8	
Aç adicionados (g)	0.0	0
Gorduras totais (g)	0.8	1
Gorduras saturadas (g)	0.3	2
Gorduras trans (g)	0	0