

Pão italiano

Tempo de preparo

 240 minutos

Rendimento

 12 unidades/0,500 kg

Sobre a Receita

O Pão Italiano é um pão rústico e saboroso, caracterizado por sua crosta crocante e miolo macio e aerado. Feito com fermento natural, também conhecido como levain, este pão possui um sabor

Ingredientes

1. Farinha de Trigo Suprema Especial - 5Kg
2. Fermento biológico fresco - 2Kg
3. Água - 3Kg
4. Sal - 0,125Kg
5. Fermento Natural
6. Farinha de Trigo Suprema Especial - 0,4Kg
7. Coalhada ou logurte natural - 0,2Kg
8. Água - 0,250 kg

Modo de Preparo

Receita do Fermento Natural

- 1 Misture todos os ingredientes e deixe descansar por 2 a 3 dias, coberto com plástico levemente perfurado em temperatura ambiente
- 2 Retire somente 200g dessa massa e alimente com mais 400g de farinha e 200ml de água. Cubra com plástico, faça furinhos e deixe descansar por mais 1 dia
- 3 Repita esse processo até que a massa apresente uma boa atividade fermentativa com perfeita acidez
- 4 É um processo natural. A fermentação reage após 3 a 5 dias
- 5 Alimente com mais farinha e água todos os dias até que a massa tenha uma acidez perfeita

Realimentação do Fermento Natural

- 1 Misture os ingredientes até ficar uma massa homogênea
- 2 Reserve na geladeira em um balde apropriado fechado ou enrole com um pano e amarre o fermento bem
- 3 Para uso do fermento natural na massa, é importante alimentar com farinha e água 3 horas antes do uso

Receita do Pão Italiano

- 1 Adicione na masseira a Pré Mistura Pré Mescla Artesanais, o fermento biológico, a água e misture na velocidade lenta (1ª velocidade) por 5 minutos
- 2 Aumente a velocidade para a alta (2ª velocidade) e bata a massa até o ponto de véu
- 3 Coloque a massa na mesa e deixe descansar por 30 minutos