

Pão de Cacau

Tempo de preparo

 240 minutos

Rendimento

 3 pães de 600gr cada

Sobre a Receita

O Pão de Cacau é uma delícia artesanal que combina a riqueza do cacau com a suavidade do fermento natural. As gotas de chocolate 60% derretem no forno, criando bolsões

Ingredientes

Farinha de Trigo SUPREMA Fermentação

Natural (100%) - 1,000 kg

Sal (2%) - 0,020 kg

Fermento Natural – Levain (30%) - 0,200 kg

Fermento biológico Seco (0,1%) - 0,001 kg

Água (70%) - 0,600 kg

Cacau em pó 100% (2%) - 0,020 kg

Água para diluir o cacau (2%) - 0,020 kg

Gotas de chocolate 60% (30%) - 0,300 kg

Modo de Preparo

- 1 Autólise: na masseira colocar a farinha de trigo SUPREMA Fermentação Natural, e 60% da quantidade de água (600g), misturar na velocidade lenta, e reservar por no mínimo 30 minutos, em refrige
- 2 Fazer a pastinha de cacau em pó com a água para diluir, reservar
- 3 Na masseira, após esse tempo, adicionar a autólise, o sal e o fermento biológico. Bater por 1 minuto na velocidade 1
- 4 Adicionar o fermento natural e deixar bater por 5 minutos na velocidade 1
- 5 Passar para a velocidade 2 e deixar bater até desenvolver o véu, aproximadamente 5 minutos, ir adicionando a água restante aos poucos
- 6 Após o véu desenvolvido, adicionar a pasta de cacau. Depois que estiver homogênea, adicionar as gotas de chocolate na velocidade lenta por 5 minutos
- 7 Colocar a massa dentro de uma caixa e deixar fermentar por aproximadamente 2 horas ou até dobrar de tamanho
- 8 Porcionar e pré-modelar, deixar descansar por 30 minutos. E modelar como preferir
- 9 Deixar num banneton resfriado de um dia para o outro (aproximadamente 18 horas á 8°C)
- 10 Se preferir: realizar uma incisão de 45º no pão para que o vapor saia pelo lugar estabelecido
- 11 Assar no forno de lastro a 260°C teto e 240°C lastro por aproximadamente 25 minutos