

Pão de Vinho Tinto

Tempo de preparo

 300 minutos

Rendimento

 9 unidades de pão com 550g cada

Sobre a Receita

O Pão de Vinho Tinto é uma criação sofisticada que combina a riqueza do vinho tinto seco com a textura crocante das nozes e a doçura das uvas-passas. Est

Ingredientes

Farinha de Trigo SUPREMA Fermentação Natural (85%) - 1,700 kg
Farinha de Trigo Suprema Integral (15%) - 0,300 kg
Sal (2,2%) - 0,045 kg
Fermento Natural (30%) - 0,200 kg
Fermento Biológico Seco (pode ser o fresco, realizando a conversão correta) (0,2%) - 0,020 kg
Vinho Tinto Seco (37,5%) - 0,750 kg
Água (50%) - 1,000 kg
Nozes (15%) - 0,300 kg
Uvas Passas (20%) - 0,400 kg

Finalização:

Farinha de Trigo - 0,100 kg
Amido - 0,100 kg

Modo de Preparo

- 1 Na masseira, colocar a Farinha de Trigo SUPREMA Fermentação Natural, a Farinha de Trigo Suprema Integral, o sal e o fermento biológico. Misturar por aproximadamente 2 minutos na velocidade 1
- 2 Adicionar o fermento natural, o vinho tinto seco e a água. Bater por 5 minutos na velocidade 1, e após esse tempo, bater por aproximadamente mais 5 minutos na velocidade 2 ou até chegar no vé
- 3 Após chegar no ponto de véu, colocar as nozes e uvas passar, e misturar por 3 minutos na velocidade 1
- 4 Retirar o pão da masseira, porcionar como preferir (caso faça no banneton, o sugerido é entre 500g e 650g)
- 5 Pré-modelar e deixar descansar por 30 minutos
- 6 Modelar e levar para fermentar. Se preferir pode manter resfriado de um dia para o outro.
- 7 Após fermentar por aproximadamente de 3 á 4 horas. Retirar do banneton e fazer a finalização com a farinha e amido
- 8 Assar a 230°C teto e 210°C lastro por 25 minutos