

Pão De Fermentação Natural com uva-passas e nozes

Tempo de preparo

 0 minutos

Rendimento

 -

Sobre a Receita

O Pão de Fermentação Natural com Uva-Passas e Nozes é uma delícia artesanal que combina a suavidade do fermento natural com a doçura das uvas-passas.

Ingredientes

Farinha de Trigo SUPREMA Fermentação Natural (90%) - 0,900 kg

Farinha de Trigo Suprema Integral (10%) - 0,100 kg

Sal (2,5%) - 0,025 kg

Fermento Natural – Levain (30%) - 0,300 kg

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

Água (65%) - 0,650 kg

Uva-passa – demolhada no rum (20%) - 0,200 kg

Nozes picadas (20%) - 0,200 kg

Canela em pó (0,5%) - 0,005 kg