

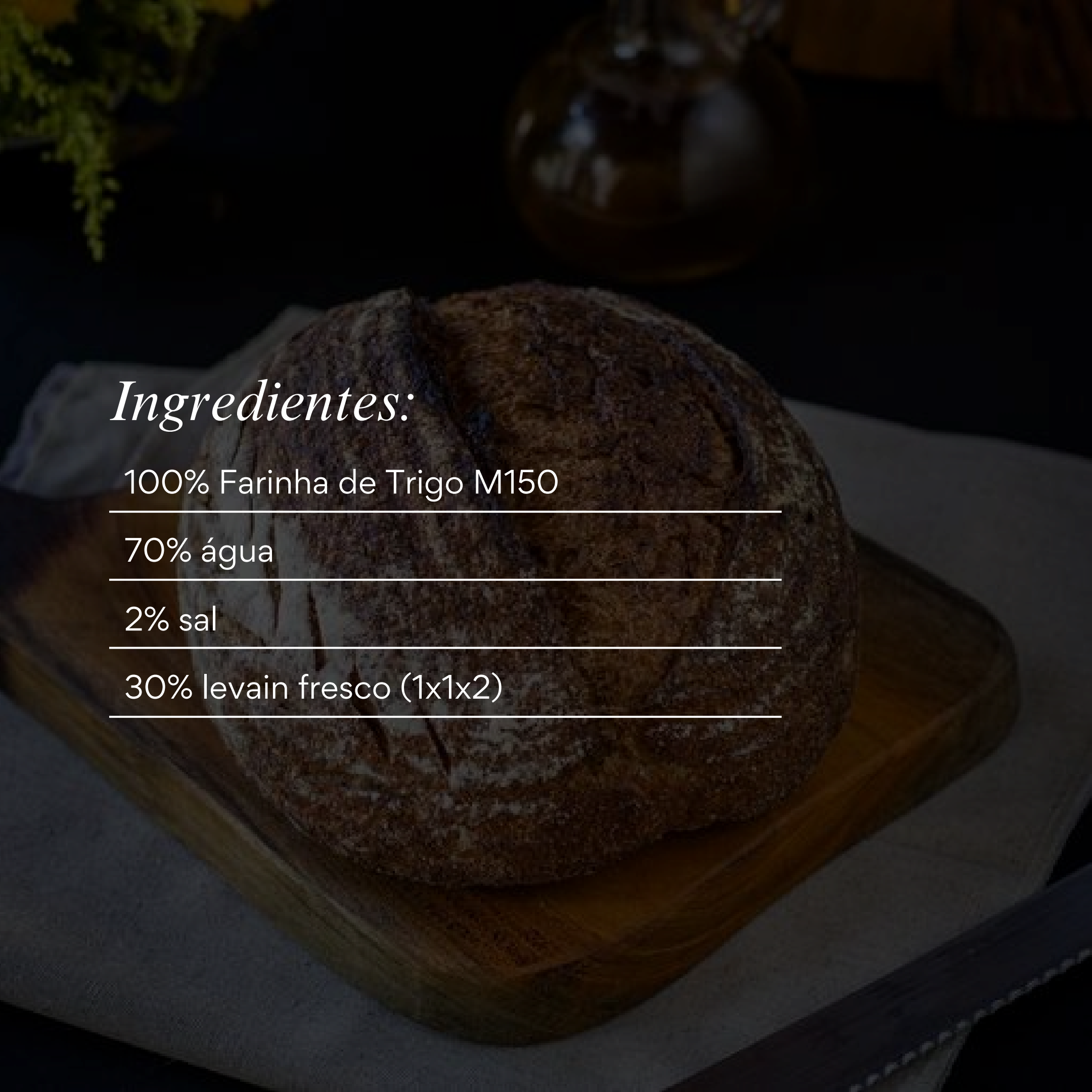
Pão 100% M150

Chef Denise Perdigão



Linha 
Artesan
by Motasa



A rustic loaf of bread, likely sourdough, sits on a wooden cutting board. The bread has a dark, cracked crust and is scored with a few diagonal lines. In the background, a glass jar and some greenery are visible, creating a warm, homey atmosphere. Overlaid on the left side of the image is a list of ingredients in a white serif font, separated by horizontal lines.

Ingredientes:

100% Farinha de Trigo M150

70% água

2% sal

30% levain fresco (1x1x2)

Modo de preparo:

1. Faça a autólise com toda a farinha e 80% do peso total da água, reservando os outros 20%. Deixe a autólise na geladeira por 2 horas.

2. Depois, leve para a masseira e bata em velocidade baixa juntamente com todo o levain. Assim que a mistura estiver bem homogênea, acrescente mais 10% da água em fio e aos poucos.

3. Quando a massa absorver essa água, acrescente o sal. Assim que for absorvido pela massa, adicione o restante da água aos poucos e, quando for absorvida, retire a massa e coloque-a em uma caixa devidamente untada.

4. Deixe-a relaxar por aproximadamente 10 minutos e faça a primeira dobra. Repita o processo a cada 30 minutos por mais 3 vezes.

Modo de preparo:

5. Deixar a massa fermentar em temperatura ambiente até dobrar de tamanho. Após este processo, dividir a massa no tamanho desejado e fazer a pré-modelagem. Deixar descansar por mais 30 minutos, mantendo-a sempre coberta com plástico para evitar ressecamento.

6. Após esse período, modelar os pães no formato desejado e colocá-los no banneton/couchê. Em seguida, levar à geladeira a uma temperatura de cerca de 6 a 8 graus Celsius por 12 a 16 horas.

7. Levar para assar a 240 graus se for forno de lastro com jato de vapor. Se for forno turbo, assar a 180 graus nos primeiros 10 minutos, também com jato de vapor. Em seguida, aumentar a temperatura para 190 graus e assar por mais 12 minutos. Retirar e deixar esfriar em uma grade vazada.

Linha
Artesan
by Motasa

