

Linha  
**Artesan**  
by Motasa



# *Pão de Fermentação Natural*

com a Farinha M65



# *Ingredientes massa:*

*(85% Hidratação = 450 ml Levain + 800 ml Gelo + 550 ml água + 750 Água Adicional)*

3kg de Farinha Motasa M65

---

75g de sal (2,5%)

---

30g de fermento biológico fresco (1%)

---

900g de levain (30%)

---

800g de gelo (26,66%)

---

550g de água gelada (18,33%)

---

750g de água gelada adicional (25%)

---

## *Modo de preparo massa:*

1. Coloque a farinha na masseira. Em seguida, adicione o levain, o gelo e os 550 g de água gelada.

---

2. Misture em velocidade lenta até que o gelo esteja totalmente dissolvido (aproximadamente 4 minutos). Adicione o fermento biológico fresco.

---

3. Passe para velocidade rápida e acrescente gradualmente os 750 g de água adicional, aos poucos, até total absorção. Bata até atingir o ponto de véu.

---

4. **Atenção:** a temperatura final da massa não deve ultrapassar 26°C. Transfira a massa para um recipiente levemente untado.

---

5. **Processo de dobras:**  
1ª dobra: após 15 minutos,  
2ª dobra: após 45 minutos

---

## *Modo de preparo massa:*

6. Tempo total de fermentação em temperatura ambiente (20°C a 26°C): 90 minutos. Se a massa estiver muito mole, faça mais dobras conforme necessário.
7. Divida a massa em porções de 500 g (ou conforme o tamanho dos seus banneton). Coloque nos banneton e leve à câmara fermentadora a 7°C por 14 a 16 horas.

### **Forno de Lastro:**

Pré-aqueça o forno a 240°C na parte superior e 220°C na parte inferior (pedra).

Asse por aproximadamente 40 minutos.

Vaporize no início e com 25 minutos no timer, ou seja, após 15 min.

### **Forno Industrial:**

Pré-aqueça o forno a 180°C.

Asse por 40 minutos.

Vaporize no início e com 25 minutos no timer, ou seja, após 15 min.

