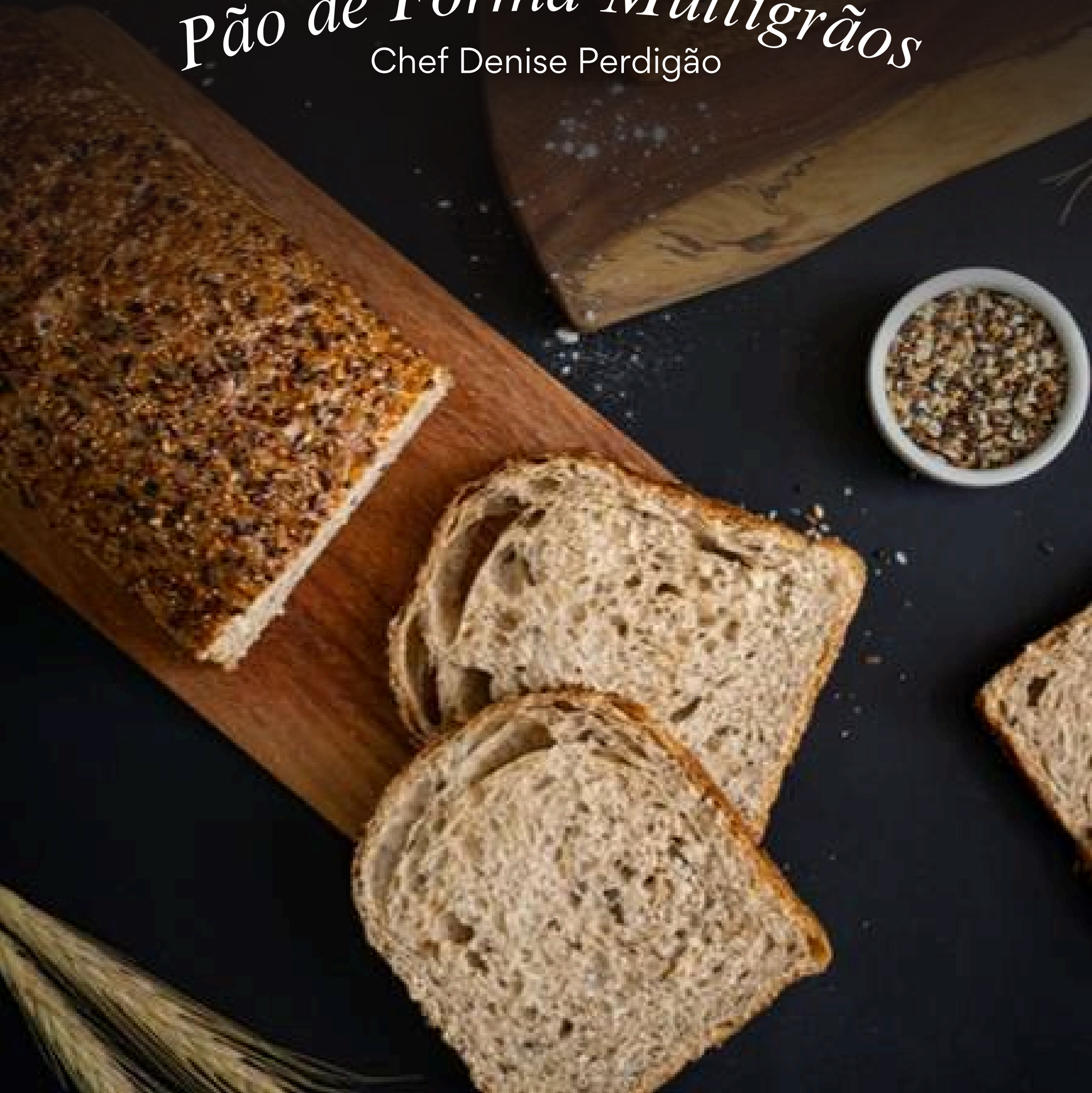


Linha
Artesan
by Motasa



Pão de *Forma* Multigrãos

Chef Denise Perdigão



Ingredientes Massa:

50% de Farinha Motasa M65

50% de Farinha Motasa M150

65% de água

20% de levain

0,1% de fermento biológico

1% de cacau em pó

2% de sal

5% de óleo de girassol, canola ou milho

10% de grãos tostados e umedecidos
(chia, linhaça, gergelim, sementes de
girassol e de abóbora)

Modo de preparo:

- 1.* Autólise: Misture todas as farinhas com 60% da água na masseira, até que estejam bem incorporadas. Leve à geladeira por no mínimo 40 minutos e no máximo 3 horas.

- 2.* Na masseira, adicione a autólise, o levain, o sal, o cacau em pó e o fermento biológico. Bata até incorporar todos os ingredientes e vá acrescentando, aos poucos, o restante da água (os 5% finais).

- 3.* Em seguida, acrescente os grãos e continue batendo em velocidade lenta. Depois, adicione o óleo aos poucos. Retire a massa da masseira, acomode-a em uma caixa devidamente untada e deixe descansar por aproximadamente 5 minutos.

- 4.* Após 30 minutos, faça a primeira dobra, esticando a massa em formato de rolo em todos os lados. Deixe descansar por mais 30 minutos e, em seguida, repita o processo.

- 5.* Após finalizar o processo de dobras, deixe a massa descansar de 2 a 3 horas em temperatura ambiente.

Modo de preparo:

6. Para a pré-modelagem, pese a massa de acordo com a gramatura desejada. Em seguida, deixe-a relaxar por 20 a 30 minutos.

7. Após o descanso, modele a massa em formato retangular, pois os pães serão assados em formas desse tipo. Unte as formas, pulverize água sobre os pães e finalize distribuindo os grãos secos por cima.

8. Deixe fermentar até falte um dedo para chegar ao limite da forma. Cubra todos os pães com saco plástico e leve para a refrigeração em temperatura de 2 a 4 graus por aproximadamente 12 a 16hs.

9. Seu forno de lastro deverá estar aquecido a pelo menos 200 °C. Retire a massa da câmara, leve a assadeira ao forno e asse com vapor por aproximadamente 25 a 28 minutos.



Linha 
Artesan
by Metasa

