

Pão italiano

Tempo de preparo

⌚ 240 minutos

Rendimento

🍞 12 unidades / 0,500

Sobre a Receita

O Pão Italiano é um pão rústico e saboroso, caro e aerado. Feito com fermento natural, também conhecido como levedura madura, que é levemente ácido e uma textura única, resultado da combinação de farinha, água e fermento natural. O Pão Italiano tem suas raízes na tradição milenar da culinária italiana, onde o uso de fermento natural é uma prática comum há séculos. A levedura natural ajuda a dar ao pão um sabor único e característico, além de melhorar a digestão. O processo de fermentação leva cerca de 24 horas, mas também aumenta sua durabilidade e digestibilidade.

• Versatilidade: Pode ser consumido em diversas formas, seja torrado, recheado ou servido com sopas e saladas.

• Rendimento: Com um rendimento de 12 unidades em larga escala, é uma opção econômica para quem busca produzir pão artesanal em grande quantidade.

• Tempo de Preparo: Embora o tempo de preparo seja mais longo que o de outros tipos de pão, permite uma gestão eficiente do tempo de produção.





In g r e d i e n t e s

1. Fariinha de Trigo
2. Fermento biológico
3. Água 3Kg
4. Sal - 0,125Kg
5. Fermento Natural
6. Fariinha de Trigo Suprema Especial - 0,4Kg
7. Coalhada ou Iogurte natural - 0,2Kg
8. Água 0,250 kg

M o d o d e P r e p a r o

Suprimentos para fazer ménage: Nata
1. Misture 2Kg dos ingredientes
descansar por 2 a 3 dias
levemente perfurado em ambiente

2. Retire somente 200g desse alimento com mais 400g d'água. Cubra com plástico descansar por mais 1 dia

3. Repita esse processo até apresentar uma boa atividade perfeita acidez

4. É um processo natural. após 3 a 5 dias

5. Alimente com mais farinha diás até que a massa tenha

R e a l i m e n t a ç ã o d o F e r m e n t o

1. Misture os ingredientes homogênea

2. Reserve na geladeira em local apropriado fechado ou enrole o fermento bem

3. Para uso do fermento não é importante alimentar com horas antes do uso

R e c e i t a d o P à o I t a l i a n o

1. Adicione na masseira a Mesccla Artesanais, o fermento (água e misture na velocidade) por 5 minutos

2. Aumente a velocidade para a velocidade) e bata a massa

3. Coloque a massa na mesa por 30 minutos

4. Corte a massa em peças levemente e deixe descansar