

Pão italiano

Tempo de preparo	Rendimento
 240 minutos	 12 unidades / 0,500

Sobre a Receita

O Pão Italiano é um pão rústico e saboroso, caracterizado por ser aerado. Feito com fermento natural, também conhecido como levedura, possui um leve toque ácido e uma textura única, resultando em um acompanhamento ideal para sopas, queijos e embutidos, ou simplesmente como uma escolha versátil e deliciosa para qualquer refeição.

O Pão Italiano tem suas raízes na tradição milenar da Itália, onde o uso de fermento natural é uma prática comum. Este método envolve a partir de uma mistura de farinha e água que fermenta naturalmente por meio de leveduras e bactérias benéficas. Este método de fermentação não apenas cria um sabor único, mas também aumenta sua durabilidade e digestibilidade.

Popularidade por sua qualidade artesanal e sabor autêntico.

- Versatilidade: Pode ser consumido em diversas formas, como torrada, ampliando seu potencial.
- Rendimento: Com um rendimento de 12 unidades, é ideal para uso em larga escala.
- Tempo de Preparo: Embora o tempo de preparo seja longo, permite uma gestão eficiente do tempo de produção.

Ingredientes

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

Modo de Preparo

1. Misture todos os ingredientes descansar por 2 a 3 dias levemente perfurado em t ambiente
2. Retire somente 200g de alimento com mais 400g d água. Cubra com plástico descansar por mais 1 dia
3. Repita esse processo at apresente uma boa atividade perfeita acidez
4. É um processo natural . após 3 a 5 dias
5. Alimento com mais farinha dias até que a massa ten

Realimentação do Fermento

1. Misture os ingredientes homogênea
2. Reserve na geladeira em apropriado fechado ou en amarre o fermento bem
3. Para uso do fermento na importante alimentar com horas antes do uso

Receita do Pão Italiano

1. Adicione na masseira a Mescla Artesanais, o fermento e água e misture na velocidade) por 5 minutos
2. Aumente a velocidade pa velocidade) e bata a massa
3. Coloque a massa na mesa por 30 minutos
4. Corte a massa em peças levemente e deixe descansar