

Pão “Krugbrot”

com MASA MADRE ROGGEN, MALTA BACKEXTRAKT e IREKS UNI PLUS

Banho de cerveja

Farinha de centeio	0,420 kg
Sal	0,015 kg
Levedura	0,015 kg
Cerveja	0,600 kg
Total	1,050 kg

- Misturar a levedura e o sal com a cerveja (de preferência lager). Seguidamente, adicionar a farinha de centeio, misturar e deixar repousar no mínimo 1 hora.

Massa

Farinha de centeio	8,000 kg
Farinha de trigo	2,000 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,400 kg
MALTA BACKEXTRAKT	0,200 kg
IREKS UNI PLUS	0,100 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,180 kg
Água (aprox.)	8,000 kg
Total	19,080 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes 6 minutos em velocidade lenta e 3 minutos em velocidade rápida até conseguir uma massa homogénea.
- Temperatura da massa: 28 – 30 °C.
- Repouso em bloco cerca de 30 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,750 kg.
- Formar peças curtas tipo pão rústico, colocá-las em telas e pintar 1/3 das peças com o banho de cerveja (polvilhar as peças com farinha diretamente antes da cozedura aumenta o efeito do banho de cerveja).
- Fermentar durante 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R. A meio da fermentação, fazer uma asa a partir do centro das peças*.
- Humedecer com água a parte das peças sem farinha e cortar ligeiramente a parte enfarinhada com uma lâmina de corte.
- Cozer de entrada a 245 °C (com muito vapor), baixando para 200 °C durante 45 minutos. Abrir o registo decorridos 2 minutos desde o início da cozedura.

* A forma mais fácil e, sobretudo, mais uniforme de o fazer é pressionar a parte mais estreita de uma raspa plástica na peça e retirar a parte que se separa ligeiramente para fora. Se necessário, acabar de aperfeiçoar a forma com os dedos.

