

Pão de cerveja*

com CRAFT-MALZ, MALTA CAMELIZADA DE TRIGO e CIAPLUS

Esponja de trigo

Farinha de trigo	0,500 kg
MASA MADRE PIE	0,500 kg
Sal	0,010 kg
Levedura	0,001 kg
Água a 28 °C	1,000 kg
Total	2,011 kg

- Misturar os ingredientes durante 4 minutos até obter uma massa homogénea.
- Repouso em bloco 8 horas à temperatura ambiente.
- Deixar fermentar no frigorífico (5 °C) no mínimo 12 horas.

A esponja pode manter-se no frigorífico, no máximo 5 dias.

Massa

Farinha de trigo	8,000 kg
Esponja de trigo	2,000 kg
Sêmola de trigo	1,000 kg
CRAFT-MALZ	0,800 kg
MALTA CAMELIZADA DE TRIGO	0,320 kg
CIAPLUS	0,200 kg
Sal	0,220 kg
Levedura	0,150 kg
Cerveja escura	3,000 kg
Água (aprox.)	4,400 kg
Total	20,090 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Repouso em bloco: 90 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,500 kg.
- Repouso após bolear cerca de 30 minutos.
- Formar as peças.
- Fermentar durante cerca de 90 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 240 °C, baixando para 210 °C durante 30 minutos.



* 30% em relação à farinha total.