

Pão de mais com IREKS MAÍZ

Harina de trigo	5,000 kg
IREKS MAÍZ	5,000 kg
Aceite de oliva	0,500 kg
Sal	0,100 kg
Levadura	0,100 kg
Agua	5,600 kg
Total	16,300 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: aprox. 27 °C.
- Repouso em bloco: aprox. 20 minutos.
- Dividir as peças de 0,400 kg e bolea, humedecer a superfície e decorar com milho extrudido..
- Repouso após bolear: aprox. 30 minutos.
- Pressionar a superfície com um cortador de bolos, e fermentar em câmara de fermentação a 5 °C durante a noite.
- Cortar e cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante cerca de 30 minutos.

