





# Pão Rústico com Tomate Seco

 RENDE APROX.

Massa crua **8875g**

Massa assada **8000g**

## INGREDIENTES

Pré-Mistura Pão Rústico Bravíssimo	<b>5000g</b>
Fermento Fresco Reforpan	<b>75g</b>
Água gelada	<b>3100g</b>
Azeite	<b>200g</b>
Tomate Seco	<b>500g</b>

Pão com característica rústica e miolo alveolado.

## MODO DE PREPARO

1. Colocar todos os ingredientes na amassadeira e bater em velocidade baixa até que tudo se misture por completo.
2. Colocar na velocidade rápida e bater por cerca de 8 minutos a uma temperatura de 26°C até obter uma massa lisa e enxuta.
3. Acrescentar o tomate seco e misturar.
4. Deixar descansar por 2 horas em uma forma untada com azeite. Após uma hora de descanso, fazer uma dobra na massa.
5. Em seguida, modele no tamanho desejado e deixe fermentar até dobrar de volume. Asse com vapor a 180°C por 35 minutos.