





# Pão Rústico

## INGREDIENTES

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

Pão com característica rústica e miolo alveolado.

 **RENDE APROX.**

Massa crua **8375g**

Massa assada **7537g**

## 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. Deixar descansar por 2 horas em uma forma untada com azeite. Após uma hora de descanso, fazer uma dobra na massa.
4. Em seguida, modele no tamanho desejado e deixe fermentar até dobrar de volume. Asse com vapor a 180°C por 35 minutos.