





Pão Rústico

INGREDIENTES

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

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.