

# RUSTICO

## 50%

### MODERNIDADE NA TRADIÇÃO

Produto semi-completo para o fabrico de todos os tipos de pães tradicionais rústicos em formatos grandes ou pequenos. Recorrendo a processos mais modernos e rentáveis, permite que o cliente de forma simples e rápida fabrique pão artesanal de elevada hidratação conferindo-lhe a textura, aroma e sabor do antigamente, com côdea crocante, miolo aberto e elástico e excelente conservação.



# BAKE PAN RUSTICO 50%



REF. PADMIX023

EMBALAGEM. 15KG

## BAK PAN RUSTICO 50%

Produto semi-completo de aplicação a 50% para o fabrico de pães especiais rústico: baguete, bolas, chapata e pão d'água.



### APLICAÇÃO

<b>BAKPAN RUSTICO 50%</b>	<b>1000g</b>
Farinha de trigo T65	1000g
Levedura seca	20g
Água fria	1400g

### PROCEDIMENTO

1. Amassar todos os ingredientes juntos, iniciando a amassadura com 60% da água da receita, adicionar a restante água durante o processo de amassadura até que a massa absorva toda e fique lisa e elástica.
2. Temperatura da massa: 24-26° C
3. Estancar a massa em bloco durante cerca de 45 minutos, para massas mais hidratadas aumentar o tempo de estanca para cerca de 60 minuto.
4. Dividir, pesar e tender as peças nos formatos desejados.
5. Levar: ± 45 min. em estufa com temperatura de 38°C e humidade relativa de 80% .
6. Cozer em forno 230°C-240°C com vapor, durante cerca de 20 minutos (peças de 80g).

\*Os tempos e temperaturas devem-se adequar ao tipo de equipamento e tamanho das peças produzidas.

### BENEFÍCIOS PARA O CLIENTE

- + SABOR
- + TEXTURA
- + COR
- + CONSERVAÇÃO
- + FRESCURA

### BENEFÍCIOS PARA O CONSUMIDOR

- + SABOR
- + TEXTURA
- + COR
- + FRESCURA

#### Morada

Zona Industrial de Neiva 2ª Fase, Lote 13  
4935-232 Neiva  
Viana do Castelo  
Portugal

#### Contactos

T. (+351) 258 332 606  
E. geral@cergold.pt  
W. www.cergold.pt

#### Redes Sociais

f BakeArt  
in BakeArt  
@ bake\_art\_pt

