

# Pão Francês com Massa Madre Samba D

## INGREDIENTES

### MASSA:

FARINHA DE TRIGO  
SAMBA D  
FERMENTO SECO  
SAL  
ÁGUA  
MELHORADOR



RECEITA TESTE		SAMBA D	
ITEM	INGREDIENTE	%	KG/grs
1	FARINHA DE TRIGO	100	10
2	SAMBA D	2	0,200
3	FERMENTO SECO	1,5	0,150
4	SAL	1,8	0,180
5	ÁGUA	55	5,500
6	MELHORADOR	1	0,10
	TOTAL DE MASSA	161,3	16,13

PESO DE CORTE EM GRAMAS	70
QUANTIDADE DE PÃES NA MASSA	100,0
PERDA NO FORNEAMENTO EM %	10
PESO FINAL DEPOIS DE ASSADO	63
TIPO DE FORNO	LASTRO

## INSTRUÇÕES PARA PREPARO:

- 1- Adicione na maseira a Farinha de Trigo, o SAMBA D, e os ingredientes secos (sal, açúcar, fermento seco), e misture em velocidade lenta (1ª velocidade) por 1 minuto. Em seguida, adicione a água e misture por mais 5 minutos.
- 2- Aumente a velocidade para a alta (2ª velocidade), e bata a massa até o ponto de véu.
- 3- Corte a massa em porções com o peso de corte desejado, boleie e deixe descansar por 20 minutos. No caso de pães rústicos, o tempo de descanso pode ser maior.
- 4- Boleie novamente ou modele de acordo com o formato desejado.
- 5- Coloque em assadeiras e deixe fermentar por aproximadamente 90 minutos ou até atingir o tamanho desejado.
- 6- Asse a uma temperatura de (forno lastro 200°C) ou (forno tubo 170°C) com vapor por aproximadamente 25 minutos (pães rústicos), (lastro 180°C ou turbo 160°) para pães de forma, hambúrguer e hot dog (sem vapor). Podendo variar tempo e temperatura de acordo com cada produto e equipamento.