

Vollgutbrot com Castanhas e Mel com IREKS VOLLGUT

Ingredientes	%	Medida
Massa		
996 – IREKS VOLLGUT	100	5.000 g
Fermento fresco	4	200 g
Água (temperatura ambiente)	75	3.750 ml
Castanha de caju	5	250 g
Castanha do Pará	8	400 g
Mel	3	150 g
Total da massa		9.750 g
Cobertura		
Mescla de grãos	100	350 g



Modo de preparo:

- Colocar o produto IREKS, o fermento fresco, o mel e a água na masseira, lembrando de adicionar a água aos poucos;
- Misturar por aproximadamente 8 minutos na velocidade 1;
- Misturar por aproximadamente mais 10 minutos na velocidade 2 ou até obter uma massa homogênea, ligeiramente elástica;
- Adicionar as castanhas e misturar por aproximadamente 2 minutos na velocidade 1;
- Dividir a massa em partes de 400 g;
- Bolear a massa;
- Descansar a massa por aproximadamente 30 minutos coberta com plástico;
- Modelar manualmente no formato de bola;
- Umedecer a parte superior da massa e passar na cobertura que acompanha o produto;
- Acondicionar em fôrmas redondas de papel que acompanham o produto;
- Fermentar por aproximadamente 60 minutos ou até obter o ponto;
- Fornejar com vapor a 180°C por aproximadamente 45 minutos ou até obter o ponto.
- Após frio embalar imediatamente.

Dica:

- Para fôrmas de 24 cm de comprimento x 13 cm de largura x 7 cm de altura, dividir a massa em partes de 690 g;
- Após o forneamento retirar os pães imediatamente das fôrmas e embalar.

Material utilizado	Rendimento	Quebra	Validade
<ul style="list-style-type: none">• Masseira (2 velocidades);• Fôrmas;• Forno com vapor.	<ul style="list-style-type: none">• 24 pães de 388 g cada	<ul style="list-style-type: none">• 9%	<ul style="list-style-type: none">• 03 dias

Uma empresa IREKS GmbH
e Cooperativa AGRARIA Agroindustrial

IREKS DO BRASIL S.A.
Avenida Paraná, 200
Vitória - Entre Rios
85139-400 - Guarapuava - PR
BRASIL
Tel.: +55 42 3625 8444
Fax: +55 42 3625 8433
ireks@ireks.com.br
www.ireks.com.br

