

Ciabatta Rústica do Pará



Receitas especiais

com

IREKS VENEZA



Marinaldo Antônio Carvalho Ferreira

» Em uma visita a Belém - PA, solicitaram-me a criação de uma receita de ciabatta rústica, exótica e bem temperada para atender um cliente especial, proprietário de um empório de pães exóticos e diferenciados. Surgiu a idéia de utilizar o produto IREKS VENEZA combinado com a típica castanha-do-pará, azeitona preta, salame, queijo e acrescentando um toque especial de vinho para acentuar o sabor. Foi um sucesso! Atendemos às expectativas do cliente e criamos mais uma receita saborosa para nosso mercado.



IREKS

Ciabatta Rústica do Pará



Receitas especiais

Ciabatta Rústica do Pará com IREKS VENEZA:

Ingredientes	%	Medida
IREKS VENEZA	100	2.000 g
Água gelada	47	940 ml
Vinho tinto	16	320 ml
Azeite de oliva	3	60 ml
Fermento fresco	3	60 g

Recheio

Azeitonas pretas (picadas)	100	130 g
Queijo minas (triturado)	100	130 g
Salame (em cubos)	100	130 g
Castanha-do-pará (picadas)	100	130 g

recomendado por

Modo de preparo:

- Colocar o produto IREKS, o vinho gelado, o fermento e a água gelada na masseira, lembrando de adicionar a água aos poucos;
- Misturar por aproximadamente 4 minutos na velocidade 1;
- Adicionar o azeite de oliva;
- Misturar por mais 8 minutos na velocidade 2 ou até obter o ponto de véu;
- Adicionar os ingredientes do recheio e misturar por mais 1 minuto na velocidade 1;
- Descansar a massa por aproximadamente 40 minutos coberta com plástico;
- Abrir a massa sobre uma mesa polvilhada com farinha de trigo a uma espessura de 3 cm;
- Polvilhar farinha de trigo sobre a massa e cortar em peças de 100 g;
- Acondicionar em assadeiras previamente untadas;
- Fermentar por aproximadamente 15 minutos ou até o ponto;
- Fornear com vapor a 170°C por aproximadamente 25 minutos ou até obter o ponto.

Rendimento: 39 ciabattas de 86 g cada

Quebra: 14%

IREKS

Uma empresa IREKS GmbH
e Cooperativa AGRÁRIA 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

Filial São Paulo:
Rua Arinos, 155
Parque Industrial Anhanguera
06276-032 - Osasco - SP
BRASIL
Tel.: +55 11 4619 2978
Fax: +55 11 3601 2208