Pão italiano

Tempo de preparo

240 minutos

Rendimento

12 unidades/0,500 kg

Sobre a Receita

O Pão Italiano é um pão rústico e saboroso, caracterizado por sua crosta crocante e miolo macio e aerado. Feito com fermento natural, também conhecido como levain, este pão possui um sabor levemente ácido e uma textura única, resultado de um processo de fermentação lenta. Ideal para acompanhar sopas, queijos e embutidos, ou simplesmente com azeite de oliva, o Pão Italiano é uma escolha versátil e deliciosa para qualquer refeição.

O Pão Italiano tem suas raízes na tradição milenar da panificação europeia, especialmente na Itália, onde o uso de fermento natural é uma prática comum. O levain, ou fermento natural, é cultivado a partir de uma mistura de farinha e água que fermenta naturalmente, desenvolvendo uma flora de leveduras e bactérias benéficas. Este método de fermentação não só melhora o sabor e a textura do pão, mas também aumenta sua durabilidade e digestibilidade. No Brasil, o Pão Italiano ganhou popularidade por sua qualidade artesanal e sabor autêntico.

· Versatilidade: Pode ser consumido em diversas refeições, desde o café da manhã até o jantar, ampliando seu potencial.

· Rendimento: Com um rendimento de 12 unidades por receita, é uma opção eficiente para produção em larga escala.

· Tempo de Preparo: Embora o tempo de preparo seja de 4 horas, o processo de fermentação lenta permite uma gestão eficiente do tempo de produção.

Ingredientes

1. Farinha de Trigo Suprema Especial - 5Kg
2. Fermento biológico fresco - 2Kg
3. Água – 3Kg
4. Sal - 0,125Kg
5. Fermento Natural
6. Farinha de Trigo Suprema Especial - 0,4Kg
7. Coalhada ou Iogurte natural - 0,2Kg
8. Água – 0,250 kg

Modo de Preparo

Receita do Fermento Natural

1. Misture todos os ingredientes e deixe descansar por 2 a 3 dias, coberto com plástico levemente perfurado em temperatura ambiente
2. Retire somente 200g dessa massa e alimente com mais 400g de farinha e 200ml de água. Cubra com plástico, faça furinhos e deixe descansar por mais 1 dia
3. Repita esse processo até que a massa apresente uma boa atividade fermentativa com perfeita acidez
4. É um processo natural. A fermentação reage após 3 a 5 dias
5. Alimente com mais farinha e água todos os dias até que a massa tenha uma acidez perfeita

Realimentação do Fermento Natural

1. Misture os ingredientes até ficar uma massa homogênea
2. Reserve na geladeira em um balde apropriado fechado ou enrole com um pano e amarre o fermento bem
3. Para uso do fermento natural na massa, é importante alimentar com farinha e água 3 horas antes do uso

Receita do Pão Italiano

1. Adicione na masseira a Pré Mistura Pré Mescla Artesanais, o fermento biológico, a água e misture na velocidade lenta (1ª velocidade) por 5 minutos
2. Aumente a velocidade para a alta (2ª velocidade) e bata a massa até o ponto de véu
3. Coloque a massa na mesa e deixe descansar por 30 minutos
4. Corte a massa em peças de 0,550 Kg, boleie levemente e deixe descansar por 30 minutos