Pão de Vinho Tinto

Tempo de preparo

300 minutos

Rendimento

9 unidades de pão com 550g cada

Sobre a Receita

O Pão de Vinho Tinto é uma criação sofisticada que combina a riqueza do vinho tinto seco com a textura crocante das nozes e a doçura das uvas-passas. Este pão artesanal é perfeito para ocasiões especiais, oferecendo uma experiência gastronômica única com seu sabor complexo e aroma marcante. A finalização com farinha e amido confere uma aparência rústica e atraente.

A tradição de incorporar vinho na panificação remonta a tempos antigos, especialmente nas regiões vinícolas da Europa. O uso de vinho tinto não só adiciona um sabor profundo e distinto ao pão, mas também simboliza a celebração e a riqueza cultural dessas áreas. A combinação de nozes e uvas-passas é uma prática comum em várias culturas, trazendo um equilíbrio perfeito entre crocância e doçura. O fermento natural, ou levain, utilizado nesta receita, é uma técnica ancestral que confere ao pão uma textura única e um sabor mais complexo, resultado de uma fermentação lenta e controlada.

- Versatilidade: Pode ser vendido individualmente, em pacotes ou como parte de cestas de presente, aumentando as oportunidades de venda.
- Rendimento: Com um rendimento de aproximadamente 9 unidades de pão com 550g cada, é uma opção eficiente para produção em pequena escala.
- Tempo de Preparo: Embora o tempo total de preparo varie de 5 a 18 horas, o resultado final compensa o esforço, permitindo uma alta rotatividade na produção.

Ingredientes

Farinha de Trigo SUPREMA Fermentação Natural (85%) - 1,700 kg
Farinha de Trigo Suprema Integral (15%) - 0,300 kg
Sal (2,2%) - 0,045 kg
Fermento Natural (30%) - 0,200 kg
Fermento Biológico Seco (pode ser o fresco, realizando a conversão correta) (0,2%) - 0,020 kg
Vinho Tinto Seco (37,5%) - 0,750 kg
Água (50%) - 1,000 kg
Nozes (15%) - 0,300 kg
Uvas Passas (20%) - 0,400 kg

Finalização:
Farinha de Trigo - 0,100 kg
Amido - 0,100 kg

Modo de Preparo

1. Na masseira, colocar a Farinha de Trigo SUPREMA Fermentação Natural, a Farinha de Trigo Suprema Integral, o sal e o fermento biológico. Misturar por aproximadamente 2 minutos na velocidade 1
2. Adicionar o fermento natural, o vinho tinto seco e a água. Bater por 5 minutos na velocidade 1, e após esse tempo, bater por aproximadamente mais 5 minutos na velocidade 2 ou até chegar no vé
3. Após chegar no ponto de véu, colocar as nozes e uvas passar, e misturar por 3 minutos na velocidade 1
4. Retirar o pão da masseira, porcionar como preferir (caso faça no banneton, o sugerido é entre 500g e 650g)
5. Pré-modelar e deixar descansar por 30 minutos
6. Modelar e levar para fermentar. Se preferir pode manter resfriado de um dia para o outro.
7. Após fermentar pro aproximadamente de 3 á 4 horas. Retirar do banneton e fazer a finalização com a farinha e amido
8. Assar a 230°C teto e 210°C lastro por 25 minutos