Pão De Fermentação Natural com uva-passas e nozes

Tempo de preparo

0 minutos

Rendimento

-

Sobre a Receita

O Pão de Fermentação Natural com Uva-Passas e Nozes é uma delícia artesanal que combina a suavidade do fermento natural com a doçura das uvas-passas e o crocante das nozes. A canela em pó adiciona um toque aromático, tornando cada fatia uma experiência sensorial única. Este pão é perfeito para ser apreciado no café da manhã ou como um lanche sofisticado.

O uso de fermento natural, ou levain, é uma técnica ancestral que remonta a milhares de anos. Este método tradicional confere ao pão um sabor mais complexo e uma textura única, resultado de uma fermentação lenta e controlada. A adição de uvas-passas e nozes é uma prática comum em diversas culturas, trazendo um equilíbrio perfeito entre doçura e crocância. A canela, uma especiaria valorizada desde a antiguidade, complementa o sabor, tornando este pão ainda mais especial.

- 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 3 pães de 600g cada, é uma opção eficiente para produção em pequena escala.
- Tempo de Preparo: Embora o tempo total de preparo seja de cerca de 4 horas, mais 18 horas de resfriamento, o resultado final compensa o esforço, permitindo uma alta rotatividade na produção.

Ingredientes

Farinha de Trigo SUPREMA Fermentação Natural (90%) - 0,900 kg
Farinha de Trigo Suprema Integral (10%) - 0,100 kg
Sal (2,5%) - 0,025 kg
Fermento Natural – Levain (30%) - 0,300 kg
Fermento biológico Seco (0,1%) - 0,001 kg
Água (65%) - 0,650 kg
Uva-passa – demolhada no rum (20%) - 0,200 kg
Nozes picadas (20%) - 0,200 kg
Canela em pó (0,5%) - 0,005 kg

Modo de Preparo