

Pão Rústico e Baguette

Tempo de preparo

 240 minutos

Rendimento

 3 pães de 600 gr cada

Sobre a Receita

O Pão Rústico e Baguette é uma combinação perfeita de tradição e sabor. Com uma crosta crocante e um miolo macio, este pão é ideal para acompanhar refeições ou ser apreciado sozinho. A adição de açafraão em pó e alecrim desidratado proporciona um toque especial, tornando-o ainda mais irresistível.

O Pão Rústico e a Baguette têm suas raízes na panificação europeia, onde o uso de fermento natural, ou levain, é uma prática comum há séculos. O levain firme utilizado nesta receita segue a proporção clássica de 1:2:3 (fermento:água:farinha), garantindo uma fermentação lenta e controlada, que resulta em um sabor mais complexo e uma textura única. A baguette, em particular, é um ícone da panificação francesa, conhecida por sua forma alongada e crosta dourada.

- **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 (100%) - 1,000 kg

Sal (2%) - 0,020 kg

Fermento Natural – Levain Firme (1:2:3) (20%) - 0,200 kg

Fermento biológico Seco (0,1%) opcional - 0,001 kg

Melhorador (0,5%) opcional - 0,005 kg

Água (60% - 70%) 0,600 kg - 0,700 kg

Modo de Preparo

- 1 Autólise: na masseira colocar a farinha de trigo, e 50% da hidratação da receita, 500g de água, misturar na velocidade lenta, e reservar por no mínimo 30 minutos, em refrigeração
- 2 Na masseira, após esse tempo, adicionar a autólise, o sal, o melhorador e o fermento biológico. Bater por 1 minuto na velocidade 1
- 3 Adicionar o fermento natural e deixar bater por 5 minutos na velocidade 1.
- 4 Passar para a velocidade 2 e deixar bater até desenvolver o véu, aproximadamente 5 minutos, ir adicionando a água restante aos poucos
- 5 Colocar a massa dentro de uma caixa e deixar fermentar por aproximadamente 2 horas ou até dobrar de tamanho
- 6 Porcionar e pré-modelar, deixar descansar por 30 minutos. E modelar como preferir
- 7 Deixar num banneton resfriado de um dia para o outro (aproximadamente 18 horas á 8°C)
- 8 Se preferir: realizar uma incisão de 45° no pão para que o vapor saia pelo lugar estabelecido
- 9 Assar no forno de lastro a 240°C teto e 240°C lastro por aproximadamente 25 minutos, variando de temperatura de forno para forno