

Barra Campestre

Sugestão Credin® 2018

RECEITA:

		%
Farinha de Trigo T65	8 kg	80
Farinha de Centeio T85	2 kg	20
PAN UP® FRIO	50 g	0,5
Sal	± 170 g	± 1,7
LEVEDURA CREDIN® PADARIA	± 60 g	± 0,6
ou		
Levedura fresca	± 200 g	± 2
Água	± 7,6 kg	± 76

PROCEDIMENTO:

Amassar 5 minutos em 1ª veloc e 10 min. em 2ª veloc.

Temperatura massa: ± 24 °C.

Estancar (Descansar): ± 45 minutos.

Dividir e pesar em peças ± 500 g.

Enrolar e descansar: ± 10 minutos.

Tender em cacete alongado.

Levedar: ± 45 minutos (30 °C / 70 % humidade).

Enfarinhar e golpear.

Cozer: 240 °C tecto e 230 °C lar (forno de lares).

Dar vapor ao enfornar.

Tempo de cozedura: ± 35 minutos.

Rendimento: 36 unidades ± 450 g.

