

WE
CREATE
SOLUTIONS



CREDI® CENTEIO
TRADIÇÃO DARK 50

Reviver a tradição COM O SABOR DE SEMPRE!

Há sabores que atravessam gerações e nunca saem da mesa.
O Pão de Centeio Tradição nasce da autenticidade das receitas antigas, feito com dedicação, ingredientes selecionados e o respeito pelo tempo certo da fermentação.

Com uma textura firme, miolo húmido e sabor intenso, este pão é perfeito para acompanhar refeições, fazer sandes ricas ou simplesmente saborear com manteiga, queijo ou enchidos como manda a tradição. Mais do que pão, é história, identidade e qualidade em cada fatia!

O verdadeiro sabor do centeio, tal como antigamente.

*Excelente estabilidade
em processos de fermentação
controlada/ bloqueada, congelação
e pão pré-cozido congelado!*



CREDI® CENTEIO TRADIÇÃO DARK 50

BROA DA ALDEIA

Ingredientes

2500 g CREDI® CENTEIO TRADIÇÃO DARK 50
2500 g Farinha de Centeio T70
5000 g Farinha de Milho Branco T175
80 g Sal
100 g Levedura fresca
300 g Açúcar
7000 Água

Procedimento

Escaldar a farinha de milho com 4 kg de água a ferver. Deixar a arrefecer.

Após arrefecer, juntar os restantes ingredientes e amassar ±15 min.

Estancar durante 60 min.

Pesar peças de 1 kg ou 1,5 kg, padejar ou bolear e cozer:

Temperatura: ± 240°C.

Tempo de cozedura: ± 45 min.



CREDI® CENTEIO TRADIÇÃO DARK 50

LONGA FERMENTAÇÃO

Ingredientes

1000 g CREDI® CENTEIO TRADIÇÃO DARK 50
1000 g Farinha de Trigo T65
10 g Levedura fresca, ou
3 g Levedura Seca Padaria Credin
1200 g Água

Procedimento

Amassar todos os ingredientes durante ± 15 min.
Temperatura da massa 24°C.

Colocar a massa num recipiente tapado e colocar na camara de frio 4°C a 6°C durante 24 horas até dobrar de volume.

Tender nos pesos pretendidos e moldar.
Fermentar durante ± 60 min, e depois cozer:
Temperatura: ± 240°C.
Tempo de cozedura: ± 45 min.

Vantagens da longa fermentação!

Melhor Digestão

- O tempo prolongado de fermentação permite que as enzimas quebrem o GLUTEN e os antinutrientes, maximizando a absorção de nutrientes essenciais (ex: ferro, zinco e cálcio), tornando o pão muito mais leve para o estomago.

Índice Glicémico Baixo

- A fermentação lenta consome os açúcares da farinha, resultando num pão que sacia por mais tempo e não causa picos de insulina.

Sabor e Aroma

- Desenvolve ácidos orgânicos que criam aquele sabor levemente complexo e um aroma rustico impossível de obter em pães de produção rápida.

Durabilidade

- O pão de longa fermentação demora muito mais tempo a ficar duro ou com bolor devido à acidez natural desenvolvida.

Inspiração
SABOROSA



*Aplicação
a 50%*

*Aplicação a
a 30%*



CREDI® CENTEIO TRADIÇÃO DARK 50

PÃO CENTEIO TRADIÇÃO

Ingredientes

1000 g CREDI® CENTEIO TRADIÇÃO DARK 50
1000 g Farinha de Centeio T70
60 g Levedura fresca, ou
20 g Levedura Seca Padaria Credin
1200 g Água

Procedimento

Amassar todos os ingredientes durante
± 15 min. Temperatura da massa 26°C.

Estancar em bloco por 30 min.

Dividir, pesar e enrolar peças de 100 g ,
250 g, 500 g etc. Descansar por 10 min.

Tender no formato redondo ou cacete.

Fermentar: ±45 min. a 30°C e 75% humidade.

Enfarinhar e riscar levemente antes de enfornar
e cozer:

Temperatura: 240°C (com vapor ao enfornar).

Após 15 min. baixar a temperatura para 210°C.

Tempos de cozedura:

- Peças pequenas ±20 min.
- Peças grandes ±35 min.



CREDI® CENTEIO TRADIÇÃO DARK 50

PÃO DO CAMPO

Ingredientes

1000 g Farinha de Centeio T70
500 g Farinha de Trigo T65
500 g CREDI® CENTEIO TRADIÇÃO DARK 50
15 g Sal
60 g Levedura fresca, ou
20 g Levedura Seca Padaria Credin
1500 g Água

Procedimento

Amassar todos os ingredientes durante ± 15 min.
Temperatura da massa 26°C.

Estancar em bloco por 30 min.
Dividir peças de 1000 g e bolear.
Fermentar: 30°C e 75% humidade durante ± 45 min.

Cozer:
Temperatura: 240°C (com vapor ao enfiar).
Após 20 min. baixar a temperatura para 200°C.
Tempo de cozedura: ± 45 min (peças grandes).

