BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.com.br

CATEGORIA

Panificação

PÃO DE BACALHAU

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente	KG
Artisan Bakels	1.000
Fermento Seco Instantâneo Standard Bakels	0.010
Água	0.700
Bacalhau desfiado	0.400
Tomate picado	0.150
Cebola picada	0.100
Cheiro verde picado à gosto	-
Sal à gosto	-
Pimenta do reino à gosto	-
Azeite de oliva	-

Peso total: 2.360

MÉTODO

Refogar a cebola com azeite, adicionar o tomate e o bacalhau desfiado. Temperar à gosto. Desligar o fogo e acrescentar o cheiro verde.
Colocar na masseira ao Artisan e o fermento. Misturar na velocidade lenta por 1 minuto. Adicionar a água gelada aos poucos e misturar por mais 7 minutos. Passar para a velocidade rápida e misturar até atingir o ponto de véu. Deixar descansar em vasilha levemente untada com óleo e coberta com plástico, por aproximadamente 1 hora. Despejar a massa em uma superfície enfarinhada. Cortar no tamanho desejado, rechear e modelar. Deixar fermentar com umidade baixa, até atingir o tamanho desejado. Cortar os pães e colocar em forno a lastro 230°C com vapor, depois reduzir a

temperatura a 200°C e assar por aproximadamente 35 minutos.