

Pão italiano

Tempo de preparo

 240 minutos

Rendimento

 12 unidades/0,500 kg

Sobre a Receita

O Pão Italiano é um pão rústico e saboroso, caracterizado por sua crosta crocante e miolo macio e aerado. Feito com fermento natural, também conhecido como levain, este pão possui um sabor levemente ácido e uma textura única, resultado de um processo de fermentação lenta. Ideal para acompanhar sopas, queijos e embutidos, ou simplesmente com azeite de oliva, o Pão Italiano é uma escolha versátil e deliciosa para qualquer refeição.

O Pão Italiano tem suas raízes na tradição milenar da panificação europeia, especialmente na Itália, onde o uso de fermento natural é uma prática comum. O levain, ou fermento natural, é cultivado a partir de uma mistura de farinha e água que fermenta naturalmente, desenvolvendo uma flora de leveduras e bactérias benéficas. Este método de fermentação não só melhora o sabor e a textura do pão, mas também aumenta sua durabilidade e digestibilidade. No Brasil, o Pão Italiano ganhou popularidade por sua qualidade artesanal e sabor autêntico.

- Versatilidade: Pode ser consumido em diversas refeições, desde o café da manhã até o jantar, ampliando seu potencial.
- Rendimento: Com um rendimento de 12 unidades por receita, é uma opção eficiente para produção em larga escala.
- Tempo de Preparo: Embora o tempo de preparo seja de 4 horas, o processo de fermentação lenta permite uma gestão eficiente do tempo de produção.

Ingredientes

1. Farinha de Trigo Suprema Especial - 5Kg
2. Fermento biológico fresco - 2Kg
3. Água - 3Kg
4. Sal - 0,125Kg
5. Fermento Natural
6. Farinha de Trigo Suprema Especial - 0,4Kg

7. Coalhada ou logurte natural - 0,2Kg

8. Água - 0,250 kg

Modo de Preparo

Receita do Fermento Natural

- 1 Misture todos os ingredientes e deixe descansar por 2 a 3 dias, coberto com plástico levemente perfurado em temperatura ambiente
- 2 Retire somente 200g dessa massa e alimente com mais 400g de farinha e 200ml de água. Cubra com plástico, faça furinhos e deixe descansar por mais 1 dia
- 3 Repita esse processo até que a massa apresente uma boa atividade fermentativa com perfeita acidez
- 4 É um processo natural. A fermentação reage após 3 a 5 dias
- 5 Alimente com mais farinha e água todos os dias até que a massa tenha uma acidez perfeita

Realimentação do Fermento Natural

- 1 Misture os ingredientes até ficar uma massa homogênea
- 2 Reserve na geladeira em um balde apropriado fechado ou enrole com um pano e amarre o fermento bem
- 3 Para uso do fermento natural na massa, é importante alimentar com farinha e água 3 horas antes do uso

Receita do Pão Italiano

- 1 Adicione na masseira a Pré Mistura Pré Mescla Artesanais, o fermento biológico, a água e misture na velocidade lenta (1ª velocidade) por 5 minutos
- 2 Aumente a velocidade para a alta (2ª velocidade) e bata a massa até o ponto de véu
- 3 Coloque a massa na mesa e deixe descansar por 30 minutos
- 4 Corte a massa em peças de 0,550 Kg, boleie levemente e deixe descansar por 30 minutos
- 5 Cuidadosamente boleie as peças novamente
- 6 Coloque em assadeiras retas e furadas, e leve-os para fermentar por aproximadamente 120 minutos
- 7 Com um bisturi, faça 4 cortes em linha reta, formando um quadrado
- 8 Asse a uma temperatura de 200°C em forno lastro ou no forno turbo à 170°C com vapor por aproximadamente 25 minutos
- 9 Abra um pouco a porta do forno, abaixe a temperatura do forno e deixe assando por aproximadamente 15 minutos