Pão Integral com Kümmel - Pães pelo Mundo

Tempo de preparo

220 minutos

Rendimento

8,150kg

Sobre a Receita

O pão integral com kümmel é uma receita que segue uma linha mais rústica e tradicional, com foco em sabor e simplicidade.

A base integral traz um perfil mais encorpado, com um sabor levemente marcante e uma textura mais firme em comparação aos pães brancos. O destaque fica para o kümmel (ou erva-doce, na adaptação), que adiciona um toque aromático discreto, mas perceptível, deixando o pão mais interessante sem pesar no conjunto.

O preparo é direto e prático, seguindo o padrão clássico da panificação: mistura, desenvolvimento da massa e fermentação. A modelagem em formato de filão e o acabamento com fubá reforçam o aspecto artesanal, além de contribuir para uma casca mais seca e levemente crocante.

Depois de assado, o pão apresenta uma casca dourada e um miolo firme, ideal para quem prefere pães mais estruturados. O leve aroma das ervas equilibra o perfil integral, deixando o sabor mais agradável e versátil.

No geral, é um pão funcional, com identidade simples e bem definida, que combina bem com acompanhamentos salgados e com a proposta de uma alimentação mais próxima do natural, sem exigir um preparo complicado.

Ingredientes

- Mistura Pré-Mescla Pão 62,3% Integral: 5,000kg
- Fermento Fresco: 0,100kg
- Kümmel ou Erva Doce: 0,150kg
- Água: 2,900L (aprox.)