Pão Rústico Multigrãos

Tempo de preparo

240 minutos

Rendimento

3 pães de 600 gr cada

Sobre a Receita

O Pão Rústico Multigrãos é uma opção nutritiva e saborosa, ideal para quem busca um pão artesanal com uma textura rica e um sabor complexo. Feito com uma combinação de farinhas de trigo branca e integral, e enriquecido com uma variedade de grãos demolhados, este pão oferece uma crocância única e um miolo macio. Perfeito para acompanhar refeições ou ser apreciado sozinho, ele é uma excelente escolha para qualquer momento do dia.

O pão multigrãos tem suas raízes na tradição de panificação europeia, onde a inclusão de diferentes tipos de grãos e sementes era comum para aumentar o valor nutricional do pão. O uso de fermento natural, ou levain, é uma técnica ancestral que confere ao pão um sabor mais profundo e uma textura única, resultado de uma fermentação lenta e controlada. A combinação de grãos demolhados, como linhaça, chia, e aveia, não só adiciona sabor e textura, mas também aumenta o teor de fibras e nutrientes do pão.

- Versatilidade: Pode ser vendido individualmente, em pacotes ou como parte de cestas de presente, aumentando as oportunidades de venda.
- Rendimento: Com um rendimento de aproximadamente 3 pães de 600g cada, é uma opção eficiente para produção em pequena escala.
- Tempo de Preparo: Embora o tempo total de preparo seja de cerca de 4 horas, mais 18 horas de resfriamento, o resultado final compensa o esforço, permitindo uma alta rotatividade na produção.

Ingredientes

Farinha de Trigo SUPREMA Fermentação Natural (75%) - 0,750 kg
Farinha de Trigo Integral (25%) - 0,250 kg
Sal (2%) - 0,020 kg
Fermento Natural – Levain (30%) - 0,300 kg
Fermento biológico Seco (0,1%) - 0,001 kg
Água (60%) - 0,600 kg
Grãos diversos (15%) - 0,150 kg