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 Iogurte natural - 0,2Kg
8. Água – 0,250 kg