Pão Rústico e Baguette

Tempo de preparo

240 minutos

Rendimento

3 pães de 600 gr cada

Sobre a Receita

O Pão Rústico e Baguette é uma combinação perfeita de tradição e sabor. Com uma crosta crocante e um miolo macio, este pão é ideal para acompanhar refeições ou ser apreciado sozinho. A adição de açafrão em pó e alecrim desidratado proporciona um toque especial, tornando-o ainda mais irresistível.

O Pão Rústico e a Baguette têm suas raízes na panificação europeia, onde o uso de fermento natural, ou levain, é uma prática comum há séculos. O levain firme utilizado nesta receita segue a proporção clássica de 1:2:3 (fermento:água:farinha), garantindo uma fermentação lenta e controlada, que resulta em um sabor mais complexo e uma textura única. A baguette, em particular, é um ícone da panificação francesa, conhecida por sua forma alongada e crosta dourada.

- 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 (100%) - 1,000 kg
Sal (2%) - 0,020 kg
Fermento Natural – Levain Firme (1:2:3) (20%) - 0,200 kg
Fermento biológico Seco (0,1%) opcional - 0,001 kg
Melhorador (0,5%) opcional - 0,005 kg
Água (60% - 70%) 0,600 kg - 0,700 kg