

Receituário

PÃO
100%
ARTESANAL



Introdução

A *arte de fazer pão* vem desde a antiguidade, quando os egípcios descobriram o pão fermentado a partir de uma receita antiga à base de farinha, água, sal e tempo. Este povo estabeleceu as bases da elaboração do pão, essencial na sua alimentação.

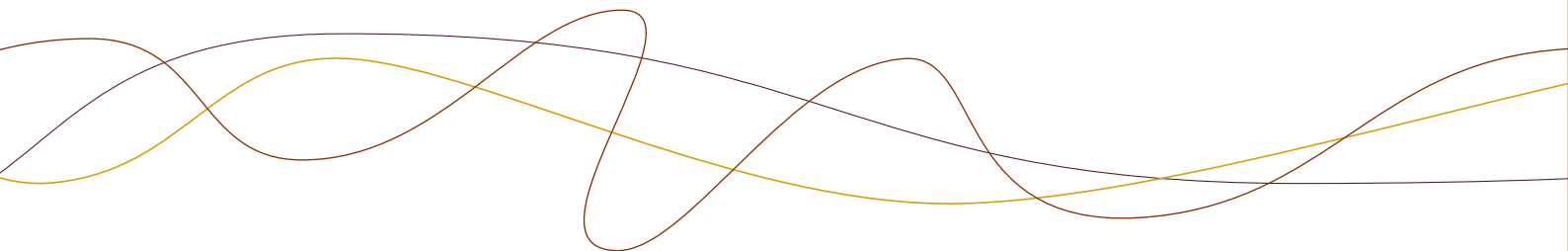
Atualmente o pão faz parte integrante da nossa alimentação, para além de ser também um elemento cultural importante, cada região tem a sua tradição e as suas especialidades.

A **Puratos** está presente em Portugal e na área de panificação há mais de 40 anos, desde sempre cumprindo as tradições do país, assim como as últimas tendências do consumidor que tem vindo a pedir o regresso ao passado, ao feito como "antigamente", com o sabor e todas as características das longas fermentações.

Para ir de encontro com esta necessidade, a **Puratos** desenvolveu um conjunto de produtos com base na tecnologia de **Massas Mãe**. Para além da gama **CreArte** já existente, reforçámos este ano a gama **O-tentic** com o primeiro produto completo **O-tentic Tutto Pugliese**. Reforçámos também a gama **Softgrain** com o **Softgrain Quinoa** e **Softgrain Ancient**. Para além disso, lançámos no mercado a primeira massa Mãe Estabilizada em Sal, **Sapore Boheme Atelier**.

Temos o prazer de vos apresentar um **Receituário de Pães Naturais** composto por 11 receitas desenvolvidas não só pela equipa técnica da **Puratos**, mas também pelos nossos clientes: 5 melhores receitas do passatempo **O Melhor Pão Natural de Portugal** e 2 dos membros do Júri do passatempo, o Sr. Ernesto Fernandes e o Sr. Carlos Palmeiro, a quem agradecemos também a colaboração.

Esperamos mais uma vez contribuir para o *desenvolvimento da panificação* em Portugal e continuar a *estimular a criatividade* e *diferenciação* do nossos clientes.





ÍNDICE

4	Pão de Centeio de Crosta Crocante Receita Vencedora do Passatempo <i>"O Melhor Pão de Portugal"</i>	9	Pão do Campo Receita de Júri do Passatempo <i>"O Melhor Pão de Portugal"</i>
5	Pão da Lapa Receita Vencedora do Passatempo <i>"O Melhor Pão de Portugal"</i>	10	Pão Vinho do Porto Receita de Júri do Passatempo <i>"O Melhor Pão de Portugal"</i>
6	Pão de Chia e Caju Receita Top 5 do Passatempo <i>"O Melhor Pão de Portugal"</i>	11	Pão de Tinta de Choco Receita de Júri do Passatempo <i>"O Melhor Pão de Portugal"</i>
7	Coroa do Rei com Passas e Avelãs Receita Top 5 do Passatempo <i>"O Melhor Pão de Portugal"</i>	12	Pão da Serra Receita de Júri do Passatempo <i>"O Melhor Pão de Portugal"</i>
8	Pão Fundação Receita Top 5 do Passatempo <i>"O Melhor Pão de Portugal"</i>	13	Pão Bom Petisco Receita Puratos
		14	Pão Inovação Receita Puratos



Pão de Centeio de Crosta Crocante



Receita Vencedora do Passatempo
“O Melhor Pão de Portugal”
Autor: **Sr. José Santos**



INGREDIENTES

Farinha de Trigo Tipo 65.....	500 g
Farinha de Centeio Tipo 70.....	500 g
CreArte Mistura	100 g
Farinha de Malte Escura	5 g
Levedura Okedo Vermelha	6 g
Água (temp. 28°C)*.....	± 600 ml
Cerveja Preta.....	60 ml

Cobertura do pão

Cerveja Preta.....	250 ml
Farinha de Centeio.....	125 g
Farinha de Arroz.....	50 g
Sal.....	2 g

MODO DE OPERAR

- Colocar todos os ingredientes sólidos na amassadeira e misturar a seco.
- Ligar a máquina na 1ª velocidade e adicionar cerca de 80% da água.
- Os restantes 20% ir adicionando ao longo da amassadura em pequenos banhos.

Tempo de amassadura: ± 20 minutos em 1ª velocidade.

- Estanda em bloco durante 30 minutos.

- Pesar peças de 700g e dar um formato alongado, colocar em carregadores.
- Fermentar na estufa cerca de 30 minutos.
- Com a ajuda de um pincel, espalhar a cobertura.
- Com a ajuda de uma peneira, polvilhar com farinha de centeio T70.
- Cozer a 220°C, com pouco vapor durante aproximadamente 30 minutos.





Pão da Lapa



Receita Vencedora do Passatempo
“O Melhor Pão de Portugal”
Autor: **Sr. Carlos Mota**



INGREDIENTES



Farinha Tipo 65.....	3.500 g
Farinha Tipo 80.....	1.500 g
Sal.....	70 g
Azeite.....	100 g
Acúcar Amarelo.....	100 g
Batata Cozida Fria.....	1.000 g
O-tentic Durum	200 g
Água.....	± 5.000 g

MODO DE OPERAR



• Pesar todos os ingredientes sólidos, medir os ingredientes líquidos e iniciar a amassadura com 60% da água + o azeite.

• Durante a amassadura ir adicionando os outros 40% da água.

Tempo de amassadura: ± 2 minutos em velocidade lenta e ± 12 minutos em velocidade média na batedeira com raquete.

• Deixar a massa descansar em bloco durante

cerca de 120 minutos.

• Dividir a massa por unidades com cerca de 120g e enrolar em farinha.

• Deixar estancar cerca de 5 minutos nas telas.

Temperatura do forno: 230/240°C cerca de 20 minutos de cozedura.

• Adicionar banho no início da cozedura.

• Nos últimos 5 minutos, abrir as portas do forno.





Pão de Chia e Caju



Receita Top 5 do Passatempo
“O Melhor Pão de Portugal”
Autor: **Sr. Sílvio Ferreira**



INGREDIENTES

Farinha de Trigo Tipo 65.....	1.500 g
CreArte Mistura	150 g
Levedura Okedo Vermelha	15 g
Sementes de Chia.....	100 g
Caju Tostado.....	500 g
Água.....	± 1.350 g

MODO DE OPERAR

- Amassar todos os ingredientes, exceto a chia e o caju, em 1ª velocidade durante ± 23 minutos e em 2ª velocidade durante ± 5 minutos.
- Adicionar 60% de água no início da amassadura e a restante introduzir aos poucos até obter uma massa homogénea.
- No final da amassadura, adicionar a chia e o caju.

- Tempo de estanca em bloco:** 5 horas a 4°C.
- Tender em unidades de 500g e colocar na tela.
 - Estanca de 2 horas em tela no frio a 4°C.
- Temperatura do forno:** 235°C.
- Tempo de cozedura:** 40 minutos com bastante vapor.





Coroa do Rei com Passas e Avelãs



Receita Top 5 do Passatempo
"O Melhor Pão de Portugal"
Autor: Sr. José Santos



INGREDIENTES

Farinha de Trigo Tipo 65.....	900 g
Farinha de Milho Tipo 70.....	100 g
CreArte Mistura	100 g
Farinha de Malte Escura	5 g
Passas.....	100 g
Avelãs Trituradas.....	200 g
Levedura Okedo Vermelha	8 g
Água*.....	± 600+20 ml

MODO DE OPERAR

- Juntar as farinhas e o fermento e misturar a seco.
- Adicionar o **CreArte Mistura** + 80% da água total da receita e ligar a amassadeira em 1ª velocidade durante ± 3 minutos.
- Ligar a 2ª velocidade e adicionar a restante água durante ± 9 a 10 minutos.
- De seguida e em 1ª velocidade, adicionar as passas e as avelãs durante ± 2 minutos.
- Estanca em bloco durante 30 minutos, coberto por um plástico.
- Peser pães de 650g e enrolar.

- Deixar repousar durante 10 minutos coberto por um plástico.
- Abrir os pães com um buraco ao meio (tipo bolo rei), e em seguida abrir novamente e arrumar em carregadores.
- Fermentar na estufa por mais 40 minutos.
- Retirar da estufa, deixar ganhar um pouco de pele e enfarinhar com farinha de centeio.
- Fazer cortes hexagonais e enfornar com vapor a 230°C.
- Cozer durante 30 minutos com pouco vapor.

*dependendo do tipo de farinha





Pão Fundação



Receita Top 5 do Passatempo
“O Melhor Pão de Portugal”
Autor: **Sr. Hélder Silva**



INGREDIENTES

Farinha de Trigo Tipo 65.....	2.000 g
Farinha Tipo 150.....	1.000 g
O-tentic Durum	120 g
Softgrain Multigrain	600 g
Sal.....	40 g
Água.....	± 1.900 g
Amêndoas Trituradas (decoração).....	q.b.

MODO DE OPERAR

• Amassar todos os ingredientes até obter uma massa homogénea.

Tempo de amassadura: ± 2 minutos em 1ª velocidade e ± 9 a 10 minutos em 2ª velocidade.

• Estanca cerca de 45 minutos à temperatura ambiente.

• Pesar peças de 500g e enrolar.

• Esticar delicadamente a massa pressionando uma das pontas.

• Colocar na tela e fazer um corte profundo na outra ponta da massa até 1/3 do comprimento.

• Deixar repousar por cerca de mais de 15 a 20 minutos à temperatura ambiente.

• Decorar com amêndoas trituradas.

• Cozer a cerca de 215°C lar e 225°C teto, por cerca de 30 minutos.

• Adicionar vapor no início da cozedura.





Pão do Campo



Receita de Júri do Passatempo
“O Melhor Pão de Portugal”



INGREDIENTES



Farinha de Trigo Tipo 65.....	1.000 g
Farinha de Centeio Tipo 170.....	1.000 g
Farinha de Centeio Tipo 70.....	1.000 g
Otentic Durum.....	120 g
Sal.....	45 g
Água.....	± 1.800 ml
Levedura Okedo Vermelha.....	10 g

MODO DE OPERAR



• Juntar todos os ingredientes e amassar até obter uma massa homogénea.

Tempo de amassadura: ± 2 minutos em 1ª velocidade e ± 10 minutos em 2ª velocidade.

• Dar descanso em bloco cerca de 60 minutos.

• Pesar em unidades de 700g e enrolar.

• Dar descanso de 10 minutos.

• Virar as peças e peneirar com farinha.

• Cozer a 190°C lar e 210°C teto, durante 45 minutos.





Pão Vinho do Porto



Receita de Júri do Passatempo
“O Melhor Pão de Portugal”



INGREDIENTES



Farinha de Trigo Tipo 65.....	2.000 g
Farinha de Centeio Tipo 70.....	1.000 g
CreArte Tradição	300 g
Água.....	±1.300 ml
Levedura Okedo Vermelha	15 g
Redução Vinho do Porto*.....	500 g
Sultanas.....	400 g

**Redução Vinho do Porto*

Vinho do Porto.....	500 g
Vinagre Balsâmico.....	15 g

MODO DE OPERAR



- Juntar todos os ingredientes, exceto as sultanas, e amassar até obter uma massa homogénea.
- Tempo de amassadura:** ± 2 minutos em 1ª velocidade e ± 10 minutos em 2ª velocidade.
- Em 1ª velocidade, juntar as sultanas de modo a envolver.
- Dar descanso em bloco cerca de 30 minutos.

- Peser em unidades de 500g e enrolar.
- Dar descanso de 10 minutos.
- Dar formato pretendido.
- Deixar levedar cerca de 30 minutos.
- Dar cortes a gosto e enfornar.
- Cozer a 210°C lar e 220°C teto, durante ± 25 minutos.





Pão de Tinta de Choco



Receita de Júri do Passatempo
"O Melhor Pão de Portugal"



INGREDIENTES

Farinha Tipo 65.....	1.000 g
O-tentic Durum	40 g
Água.....	± 650 g
Manteiga de Alho.....	120 g
Tinta de Choco.....	5 g
Sal.....	18 g

Cobertura do pão

Puravita Decor Quinoa Branca..... q.b.

MODO DE OPERAR

• Juntar todos os ingredientes e amassar até obter uma massa homogénea.

Tempo de amassadura: ± 2 minutos em 1ª velocidade e ± 10 minutos em 2ª velocidade.

- Dar descanso em bloco cerca de 30 minutos.
- Peser em unidades de 500g.
- Dar descanso de 10 minutos.

- Dar formato pretendido.
- Passar nas sementes de quinoa.
- Deixar levedar ± 30 minutos.
- Dar cortes a gosto e enfornar.
- Adicionar vapor.
- Cozer a 210°C (ar e 220°C teto), durante ± 20 a 25 minutos.





Pão da Serra



Receita de Júri do Passatempo
“O Melhor Pão de Portugal”



INGREDIENTES



Farinha de Centeio Tipo 170..... 300 g
Farinha de Centeio Tipo 70..... 300 g
Farinha de Trigo Tipo 65..... 1.800 g
CreArte Mistura..... 300 g
Água..... ± 1.450 ml
Pré-fermento*

*Pré-fermento

Farinha de Centeio Tipo 170..... 600 g
Levedura Okedo Vermelha..... 30 g
Água (18°C)..... ± 360 ml

MODO DE OPERAR



• Juntar todos os ingredientes e amassar até obter uma massa homogénea.

Tempo de amassadura: ± 2 minutos em 1ª velocidade e ± 10 minutos em 2ª velocidade.

- Dar descanso em bloco cerca de 90 minutos.
- Pesar em unidades de 500g.
- Dar descanso de 10 minutos.

- Dar formato pretendido.
- Deixar levdar ± 60 minutos.
- Dar cortes a gosto e enfornar.
- Adicionar vapor.
- Cozer a 190°C lar e 220°C teto, durante ± 30 minutos.





Pão Bom Petisco



Receita Puratos

Puratos
Parceiros de confiança na inovação

INGREDIENTES

Farinha de Trigo Tipo 65.....	1.000 g
O-tentic Origin	40 g
Sal.....	20 g
Água.....	± 600 ml
Cerveja Preta.....	100 ml
Açúcar.....	20 g

Recheio

Milho Cozido.....	100 g
Azeitona Descarapada.....	100 g
Tomate Seco Italiano.....	100 g

Cobertura do pão

Farinha de Milho.....	1.000 g
Levedura Okedo Vermelha	10 g
Açúcar.....	20 g
Sal.....	10 g
Cerveja Preta.....	200 g
Água.....	± 500 g

MODO DE OPERAR

- Juntar todos os ingredientes e amassar.
- **Tempo de amassadura:** ± 2 minutos em 1ª velocidade e ± 10 minutos em 2ª velocidade.
- Adicionar 60% de água no início da amassadura.
- Depois de obter liga, adicionar a cerveja aos poucos.
- Em 1ª velocidade envolver os ingredientes.
- **Tempo de estanca:** ± 60 minutos.

COBERTURA

- Juntar os seguintes ingredientes, a água com a cerveja num recipiente e dissolver bem a levedura.
- Juntar o sal e o açúcar e dissolver bem.

- Tender em unidades de ± 800g e colocar na tela, em formato de retângulo.
- Deixar levedar cerca de 30 minutos e passar a cobertura feita previamente.
- Peneirar com farinha de trigo e enfiar.
- Cozer a 220°C lar e 200°C teto, durante ± 40 a 50 minutos.
- Adicionar vapor no início da cozedura.

- De seguida, criar uma papa com a farinha de milho.





Pão Inovação



Receita Puratos

Puratos
Parceiros de confiança na inovação

INGREDIENTES



MASSA 1

Farinha de Trigo Tipo 65.....	800 g
Farinha de Centeio Tipo 70.....	200 g
O-tentic Origin	40 g
Softgrain Multigrain	200 g
Sal.....	18 g
Água.....	± 1.200 ml

MASSA 2

Farinha de Trigo Tipo 65.....	400 g
Farinha de Centeio Tipo 70.....	100 g
O-tentic Origin	20 g
Sal.....	10 g
Água.....	± 350 g

MODO DE OPERAR



• Juntar todos os ingredientes e amassar com 50% de água até obter uma boa liga, de seguida juntar a restante a água aos poucos em banhos.

Tempo de amassadura: ± 2 minutos em 1ª velocidade e ± 10 minutos em 2ª velocidade.

• Dar descanso na massa cerca de 30 minutos.

• Peser em unidades de 500g e enrolar bem.

• Passar as bolas em sementes.

• Na massa 2, cortar um círculo de 250g, passar azeite e envolver nas bolas de 500g.

• Deixar levedar ± 60 minutos.

• Peneirar com farinha.

• Cortar em 2 cruzes superficialmente.

• Cozer a 190°C lar e 200°C teto, durante 40 minutos.



*Para mais informações,
consulte-nos:*

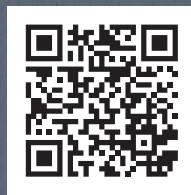
SITE



CANAL YOUTUBE



FACEBOOK



www.puratos.pt

Puratos SA | Av. Dr. Luis Sá, 24 | Abrunheira | 2714-509 Sintra | Portugal
Tlf.: (+351) 21 9158300 | Fax: (+351) 21 9259405 | portugal@puratos.com


Puratos
Parceiros de confiança na inovação