

EASY CENTEIO BAVIERA

by *Puravita*

No ano passado alterámos o **Easy Centeio da Baviera** para ser de mais fácil elaborar a receita.

O nosso **Easy Centeio da Baviera** a 50% de aplicação com verdadeira farinha da Alemanha da zona da Baviera juntou-se à família Puravita.

Melhorámos nutricionalmente o produto para que passasse a ser clean label, mais saboroso e ainda com farinha Alemã para que possa comunicar nas suas lojas.

Um **produto único** no mercado que foi reformulado tendo em conta as últimas tendências de mercado com selo de origem e clean label.

- Fonte Fibra
- Fonte proteína
- Teor de sal reduzido



fonte de
FIBRA



fonte de
PROTEÍNA



baixo teor de
SAL



GRÃOS & sementes



CLEAN(ER) label



PÃO BAVIERA

Ingredientes

Easy Centeio da Baviera.....	1Kg
Farinha T65.....	1Kg
Levedura Okedo Vermelho.....	40g
Água.....	±1300g



Modo de operar

- Tempo de amassadura: ± 3 minutos em 1ª velocidade e ± 9 minutos em 2ª velocidade.
- Tempo de repouso: ± 20 minutos. Separar unidades com o peso pretendido ± 500g.
- Enrolar.
- Tempo de repouso: ± 10 minutos.
- Dar formato pretendido.
- Colocar no descaregador.
- Tempo de levedação: ± 45 a 50 minutos.
- Antes de ir ao forno polvilhar com farinha e dar cortes.
- Temperatura do forno: ± 210°C.
- Adicionar vapor no início da cozedura.
- Tempo de cozedura: ± 25 a 30 minutos.

BAGUETE DE BICO CENTEIO DA BAVIERA

Ingredientes

Easy Centeio da Baviera.....	1Kg
Farinha T65.....	1Kg
Levedura Okedo Vermelho.....	40g
Água.....	±1300g



Modo de operar

- Amassar em 1º velocidade todos os ingredientes.
- Quando a massa tiver incorporado toda a farinha passar para 2º velocidade, e deixar amassar cerca de 8 minutos.
- Deixar em estanca durante 10 minutos.
- Cortar peças de 100g, enrolar e deixar repousar mais 10 minutos.
- Enrolar em formato de baguete de bico e colocar em tabuleiro.
- Levedar cerca de 35 minutos a 30°C e 75% humidade.
- Colocar um pouco de farinha por cima com um peneiro e dar um corte ao comprido.
- Cozer a 220°C com vapor inicial, durante cerca de 15 a 18 minutos.

Para mais informações,
visite-nos:



site



youtube



facebook



instagram