Tegral
Camponês
Preparado com azeite e
farinhas de origem portuguesa
CLEAN(ER)
label*
*Sem aditivos, corantes
ou conservantes
COM
MASSA MÃE
puratos
Food Innovation for Good

O **Azeite** é considerado o **ouro líquido português**.
Além disso, é um produto essencial de uma dieta saudável e mediterrânica.

COM MASSA MÃE

Fermentação espontânea (sem químicos)

Tegral Camponês

Produto preparado com **azeite e farinhas de origem portuguesa**

CLEAN(ER) label*

*Sem aditivos, corantes ou conservantes

A aposta em **farinhas locais** vem potenciar a economia local com menos emissões de CO2 devido ao curto tempo de transporte.

Com o sabor inconfundível da **azeitona**, o **Tegral Camponês** é o ideal para pães fofos e saborosos, perfeitos para acompanhar uma entrada ou para fazer um snack!

Conheça a restante gama de produtos com cereais de origem portuguesa:

Cereais do Alentejo

Pão de Batata Doce

Focaccia

INGREDIENTES

Tegral camponês	1000 g
Água	800 g
Levedura fresca	30 g
Flor de sal	2,5g
Alecrim	para decorar

MODO DE PREPARAÇÃO

- Tempo de amassadura: ± 3 minutos em 1ª velocidade e ± 12 minutos em 2ª velocidade.
- Tempo de repouso: ± 10 minutos
- Pesar empelos com: ± 1.700kg por tabuleiro (60x40cm). Colocar a massa no tabuleiro dar mais 10 minutos de repouso.
- Com as mãos e azeite, baixar e esticar a massa ate ficar com o formato retangular do tamanho do tabuleiro e levar a fermentar.
- Tempo de fermentação final: ± 60 minutos
- Com a ponta dos dedos, picar a massa em toda a superfície para retirar o ar e uniformizar.
- Colocar flor de sal, alecrim para decorar e levar ao forno.
- Temperatura do forno: ± 230ºC.
- Tempo de cozedura: ± 15 a 18 minutos.
- Pincelar com azeite.

Chapatas

INGREDIENTES

Tegral camponês	1000 g
Água	800 g
Levedura fresca	30 g

MODO DE PREPARAÇÃO

- Misturar todos os ingredientes, colocando apenas 60% da água no início e o restante introduzir aos poucos durante o tempo de amassadura até obter uma massa homogénea
- Tempo de amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos. Tempo de amassadura em 2ª velocidade: ± 12minutos.Tempo de descanso: ± 60 a 70 minutos.
- Cortar a massa em retangulos com mais ou menos 100 a 120gr e colocar as peça nos descaregadores dar 10 minutos de descanso e colocar no forno. Com ou sem corte .
- Temperatura do forno: ± 235 °c
- Adicionar vapor no início da cozedura.
- Tempo de cozedura: ± 18 a 23 minutos.

Bolas

INGREDIENTES

Tegral camponês	1000 g
Água	650 g
Levedura fresca	30 g

MODO DE PREPARAÇÃO

- Misturar todos os ingredientes, colocando apenas 60% da água no início e o restante introduzir aos poucos durante o tempo de amassadura.
- Tempo de amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos. Tempo de amassadura em 2ª velocidade: ± 8 minutos. Tempo de descanso: ± 30 minutos.
- Dividir e pesar em bolinhas de 100g.
- Colocar em telas com a enroladora para baixo e com farinha na tela. Deixar fermentar, +/- 45 minutos
- Temperatura do forno: ± 230 a 235°C.
- Adicionar vapor no início da cozedura.
- Tempo de cozedura: ± 15 a 18 minutos

Cacetinhos

INGREDIENTES

Tegral camponês	1000 g
Água	650 g
Levedura fresca	30 g

MODO DE PREPARAÇÃO

- Tempo de amassadura: ± 3 minutos em 1ª velocidade e ± 9 minutos em 2ª velocidade.
- Tempo de repouso: ± 10 minutos.
- Dividir em unidade de 80g e enrolar.
- Enrolar. Tempo de repouso: ± 5 minutos.
- Cortar e dar formato pretendido: cacetinho.
- Colocar no descarregador. tempo de fermentação 60 minutos antes de colocar no forno dar um corte por cima.
- Temperatura do forno: ± 230ºC.
- Adicionar vapor no início da cozedura.
- Tempo de cozedura: ± 15 a 18 minutos.

puratos

Food Innovation for Good

Para mais informações, consulte-nos:

site youtube facebook instagram

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