

LIVRO DE RECEITAS LESAFFRE

RECEITAS DE PÃES RÚSTICOS

PARA VOCÊ INOVAR EM SUA PADARIA




LESAFFRE

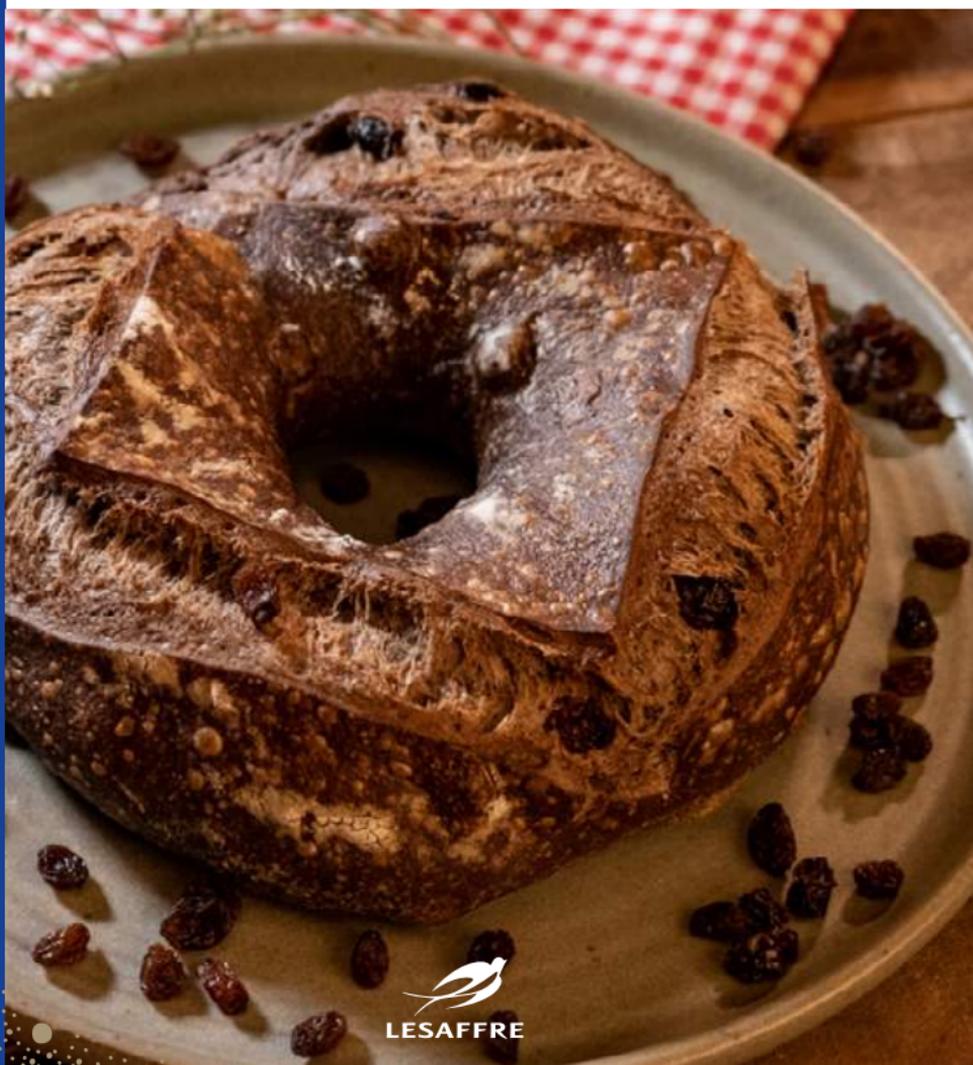
SEJA BEM-VINDO

ao nosso Livro de Receitas de pães rústicos para padarias. Por aqui, você encontrará receitas que vão surpreender os clientes.

Com poucos ingredientes, será possível preparar um pão de qualidade, sabor e aroma diferenciados. Além disso, a longa fermentação agregará benefícios nutricionais e aumentará o valor agregado do pão.

Vamos colocar a mão na massa?

PÃO RÚSTICO
DE CACAU COM
UVAS-PASSAS



Ingredientes:

- 3.000g de farinha de trigo
- 12g de fermento biológico seco Massa Sal (equivale 30g de fermento fresco)
- 1.850ml de água gelada 0°C
- 500g de uvas-passas hidratadas
- 60g de sal
- 40g de cacau em pó (black)
- 30g de melhorador de farinha



Modo de preparo:

1. Misture a farinha e o fermento biológico seco. Logo após, acrescente o melhorador de farinha, o sal e o cacau em pó. Adicione água aos poucos. Misture até obter uma massa lisa e enxuta. Adicione a uva-passa e misture.
2. Divida a massa em pedaços de 400g, boleie e deixe descansar por 60 a 90 minutos coberto com um plástico.
3. Modele e coloque em formas untadas ou lona. Cubra com plástico e deixe fermentar na geladeira por aproximadamente 16 a 18 horas (fermentação a frio de 3° a 5°).
4. Faça o corte.
5. Leve para assar em forno lastro a 220°C ou em forno turbo a 175°C por aproximadamente 35 minutos.

PÃO RÚSTICO DE **TOMATE SECO**



Ingredientes:

- 3.000g de farinha de trigo
- 12g de fermento biológico seco Massa Sal (equivalente 30g de fermento fresco)
- 1.800ml de água gelada 0°C
- 80g de tomate seco picado
- 60g de sal
- 30g de melhorador de farinha

Recheio:

- 300g de queijo parmesão ralado
- 250g de tomate seco
- Cheiro verde picado a gosto



Modo de preparo:

1. Misture a farinha e o fermento biológico seco. Logo após, acrescente o melhorador de farinha e o sal. Adicione água aos poucos. Misture até obter uma massa lisa e enxuta. Incorpore o tomate seco picado e misture.
2. Divida a massa em pedaços de 350g, boleie e deixe descansar por 60 a 90 minutos coberto com um plástico.
3. Abra a massa e recheie com tomate seco, queijo parmesão e cheiro verde.
4. Modele e coloque em formas untadas ou lona. Cubra com plástico e deixe fermentar na geladeira por aproximadamente 16 a 18 horas (fermentação a frio de 3° a 5°).
5. Faça o corte.
6. Leve para assar em forno lastro a 220°C ou em forno turbo a 175°C por aproximadamente 35 minutos.

PÃO DE
AZEITONA
COM QUEIJO



Ingredientes:

- 3.000g de farinha de trigo
- 12g de fermento biológico seco Massa Sal (equivale 30g de fermento fresco)
- 1.800ml de água gelada 0°C
- 60g de sal
- 30g de melhorador de farinha

Recheio:

- 300g de azeitona sem caroço
- 300g de queijo meia cura cortado em cubos



Modo de preparo:

1. Misture a farinha e o fermento biológico seco. Logo após, acrescente o melhorador de farinha e o sal. Adicione água aos poucos. Misture até obter uma massa lisa e enxuta.
2. Divida a massa em pedaços de 400g, boleie e deixe descansar por 60 a 90 minutos coberto com um plástico.
3. Abra a massa e recheie com azeitona e queijo meia cura.
4. Modele e coloque em formas untadas ou lona. Cubra com plástico e deixe fermentar na geladeira por aproximadamente 16 a 18 horas (fermentação a frio de 3° a 5°).
5. Faça o corte.
6. Leve para assar em forno lastro a 220°C ou em forno turbo a 175°C por aproximadamente 35 minutos.

PÃO DE **ABÓBORA**



LESAFFRE

Ingredientes:

- 3.000g de farinha de trigo
- 12g de fermento biológico seco Massa Sal (equivale 30g de fermento fresco)
- 1.600ml de água gelada 0°C
- 300g de abóbora cabotiã (assada e amassada)
- 100g de semente de abóbora crua e sem casca
- 60g de sal
- 30g de melhorador de farinha



Modo de preparo:

1. Misture a farinha e o fermento biológico seco. Logo após, acrescente o melhorador de farinha, o sal e a abóbora. Adicione água aos poucos. Misture até obter uma massa lisa e enxuta. Adicione as sementes e misture.
2. Divida a massa em pedaços de 350g, boleie e deixe descansar por 60 a 90 minutos coberto com um plástico.
3. Modele e coloque em formas untadas ou lona. Cubra com plástico e deixe fermentar na geladeira por aproximadamente 16 a 18 horas (fermentação a frio de 3° a 5°).
4. Faça o corte.
5. Leve para assar em forno lastro a 220°C ou em forno turbo a 175°C por aproximadamente 35 minutos.

BAGUETE **DE GRÃOS**



LESAFFRE

Ingredientes:

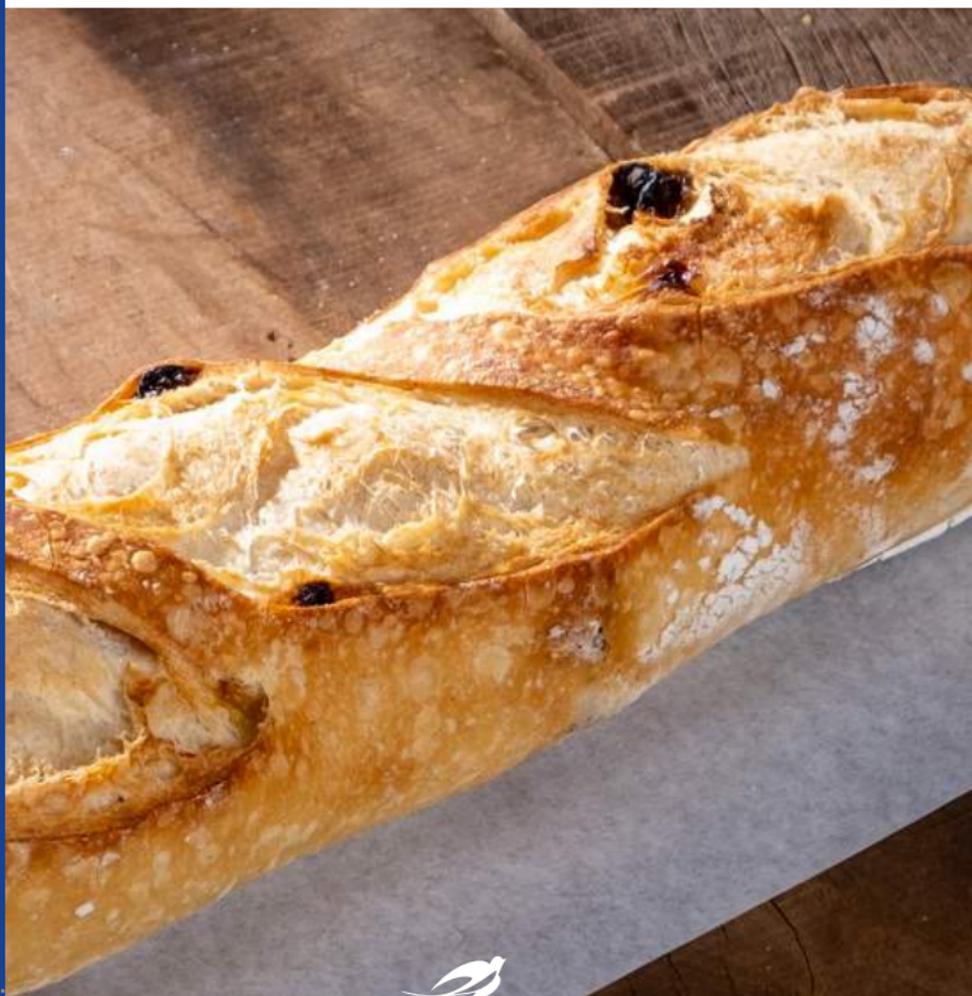
- 3.000g de farinha de trigo
- 12g de fermento biológico seco Massa Sal (equivale 30g de fermento fresco)
- 1.800ml de água gelada 0°C
- 120g de mix de grãos (tostado e hidratado)
- 60g de sal
- 30g de melhorador de farinha



Modo de preparo:

1. Misture a farinha e o fermento biológico seco. Logo após, acrescente o melhorador de farinha e o sal. Adicione água aos poucos. Misture até obter uma massa lisa e enxuta. Adicione os grãos e misture.
2. Divida a massa em pedaços de 260g, boleie e deixe descansar por 60 a 90 minutos coberto com um plástico.
3. Modele e coloque em formas untadas ou lona. Cubra com plástico e deixe fermentar na geladeira por aproximadamente 16 a 18 horas (fermentação a frio de 3° a 5°).
4. Faça o corte.
5. Leve para assar em forno lastro a 220°C ou em forno turbo a 175°C por aproximadamente 35 minutos.

BAGUETE DE
UVAS-PASSAS BRANCAS
**COM CASTANHA
DO PARÁ**



Ingredientes:

- 3.000g de farinha de trigo
- 12g de fermento biológico seco Massa Sal (equivale 30g de fermento fresco)
- 1.800ml de água gelada 0°C
- 250g de uva-passa branca hidratada
- 250g de castanha do Pará triturada ou picada
- 60g de sal
- 30g de melhorador de farinha
- 10g de canela em pó



Modo de preparo:

1. Misture a farinha e o fermento biológico seco. Logo após, acrescente o melhorador de farinha, o sal e a canela em pó. Adicione água aos poucos. Misture até obter uma massa lisa e enxuta. Adicione a uva-passa e a castanha e misture.
2. Divida a massa em pedaços de 300g para formato almofadinha ou 260g para formato baguete, boleie e deixe descansar por 60 a 90 minutos coberto com um plástico.
3. Modele e coloque em formas untadas ou lona. Cubra com plástico e deixe fermentar na geladeira por aproximadamente 16 a 18 horas (fermentação a frio de 3° a 5°).
4. Faça o corte.
5. Leve para assar em forno lastro a 220°C ou em forno turbo a 175°C por aproximadamente 35 minutos.



Mais informações:
[Lesaffre.com.br/panificacao](https://lesaffre.com.br/panificacao)

 /safinstantlesaffre

 @lesaffrebrasil

 Lesaffre Brasil

 Lesaffre-Brasil