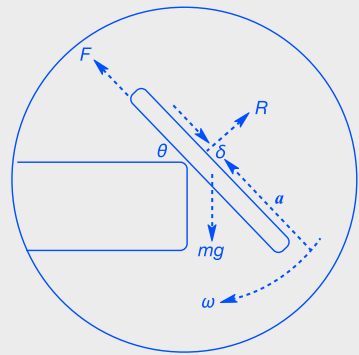




Receita da



$1 - \sqrt{[1 - 12a^2] \sigma a}$
where $a = 2/12(R - 2)$ and $R = h$

Torrada

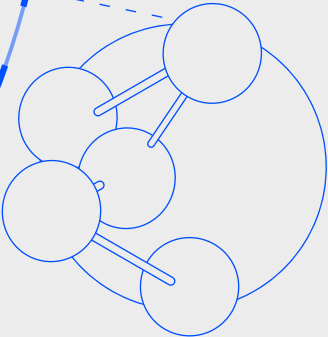
Anti

$\sim (3ga/74)^{1/2}$
1.6ms (with $\sim 5^\circ$)

Lei

De

Murphy



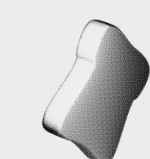
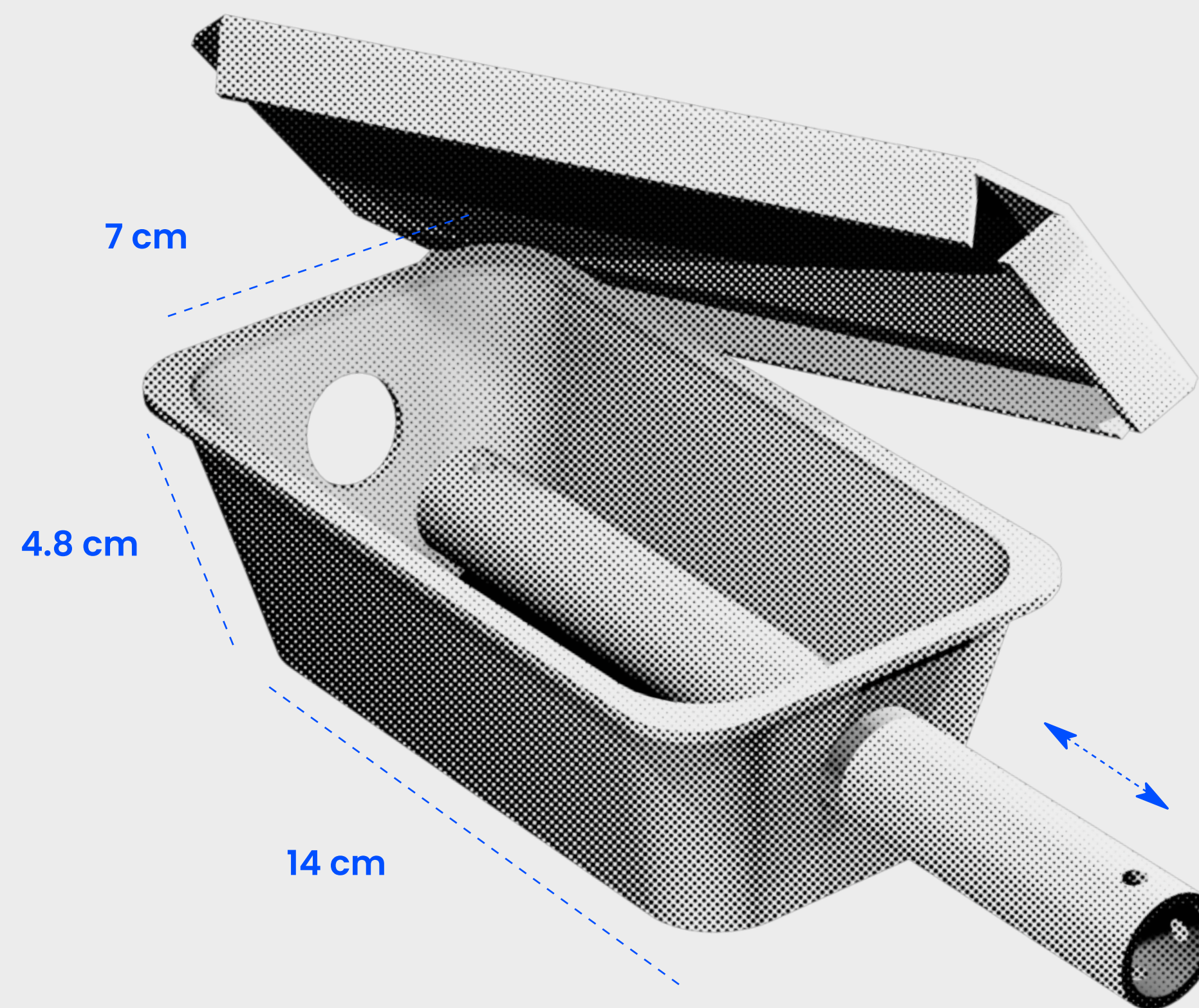
$R = 2 + \frac{\pi^2 (1+3n^2)}{12n}$

Enterogermina®

A forma.

Nuño projetou uma forma única para criar o formato particular da torrada. As dimensões do molde são 14 cm (comprimento) × 7 cm (largura) × 4,8 cm (altura).

Ela possui um componente cilíndrico removível, essencial para criar o buraco no pão. O movimento deslizante dessa parte cilíndrica permite uma abertura controlada, facilitando o processo de desenformar.



Ingredientes.

15 mini pães.

Farinha de trigo **1000g**

Leite integral (frio) **550g**

Sal **20g**

Açúcar **120g**

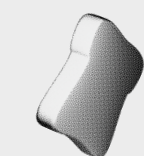
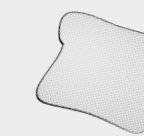
Fermento fresco **25g**

Manteiga sem sal **70g**

Óleo de girassol **40g**

A farinha de trigo (1000g) fornece a estrutura da massa, graças ao seu alto teor de proteína, ajudando a formar uma rede de glúten forte. O leite integral (550g) adiciona umidade, riqueza e maciez, enquanto sua temperatura fria retarda a fermentação inicial. O sal (20g) equilibra a doçura, fortalece o glúten e regula a atividade do fermento.

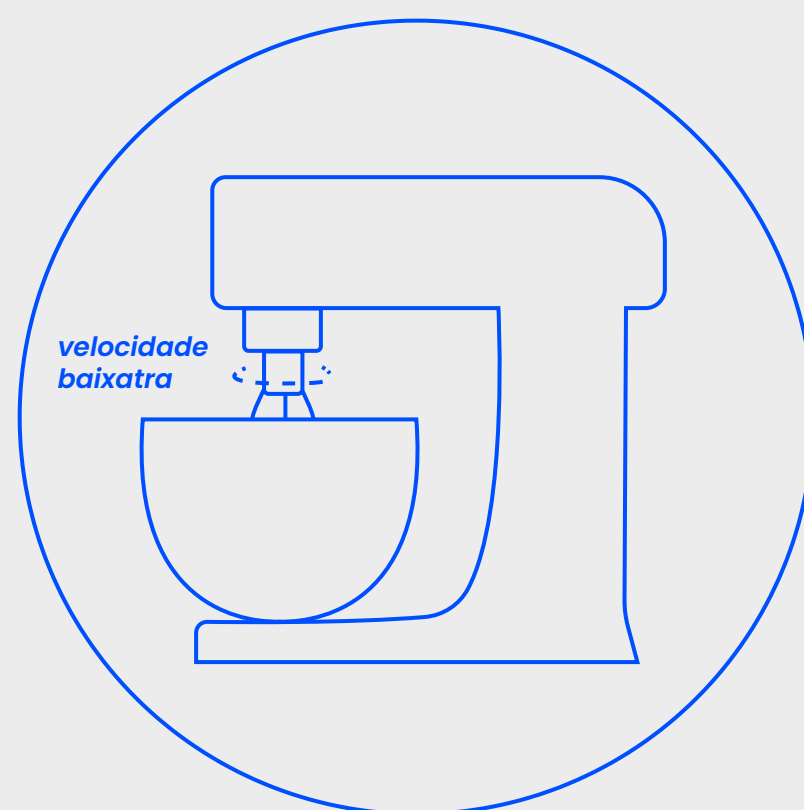
A quantidade relativamente alta de açúcar (120g) melhora o dourado da crosta e torna o miolo mais macio, pois retém umidade. O fermento fresco (25g) garante uma fermentação confiável, enquanto a manteiga sem sal (70g) contribui para a riqueza e maciez da massa. O óleo de girassol (40g) melhora ainda mais a maciez e aumenta a vida útil do pão, retardando seu ressecamento.



Passo a passo.

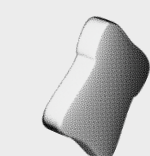
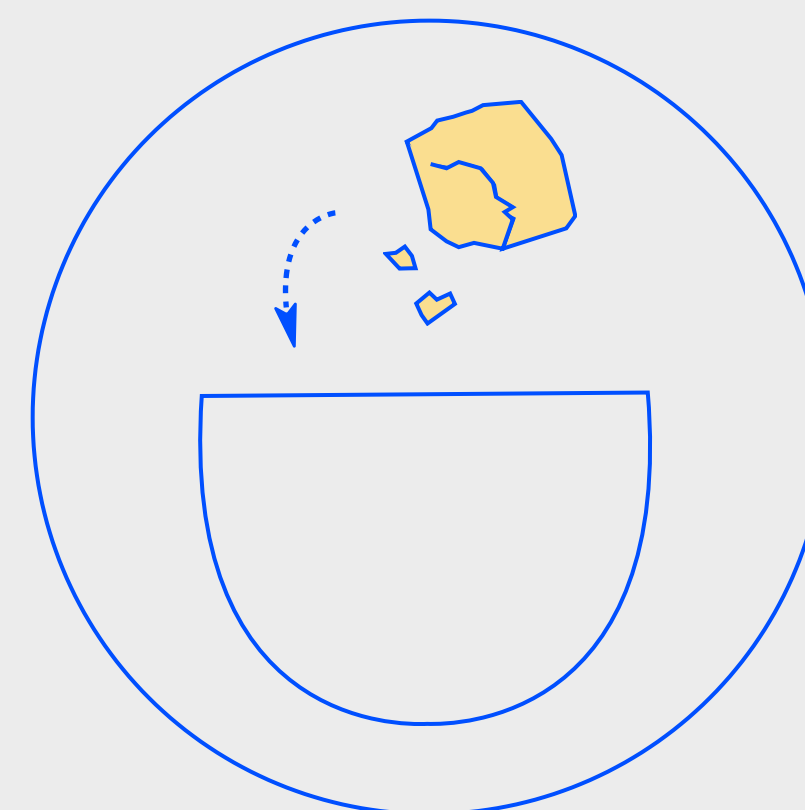
- 1 Combine todos os ingredientes, exceto o fermento, e misture em velocidade baixa por 20 minutos.**

Misturar os ingredientes em duas etapas permite que o glúten se desenvolva antes da fermentação, garantindo uma distribuição uniforme do açúcar e das gorduras.



- 2 Em seguida, adicione o fermento e misture em velocidade média por 5 minutos.**

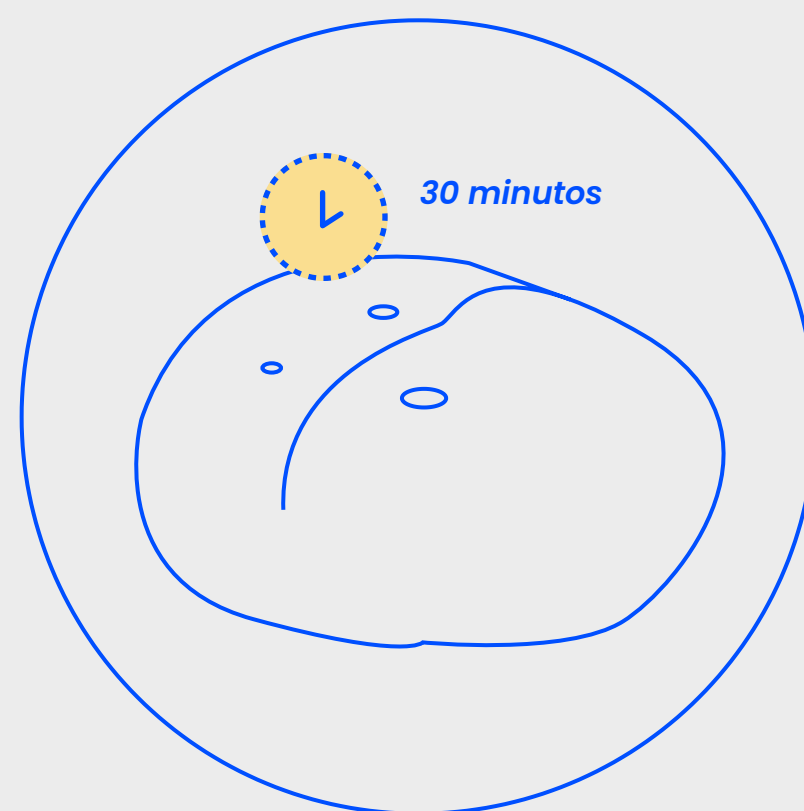
Adicionar o fermento na segunda etapa evita uma textura irregular e muito frágil, essencial para massas enriquecidas como esta.



Passo a passo.

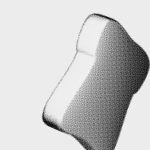
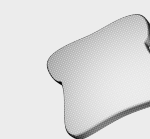
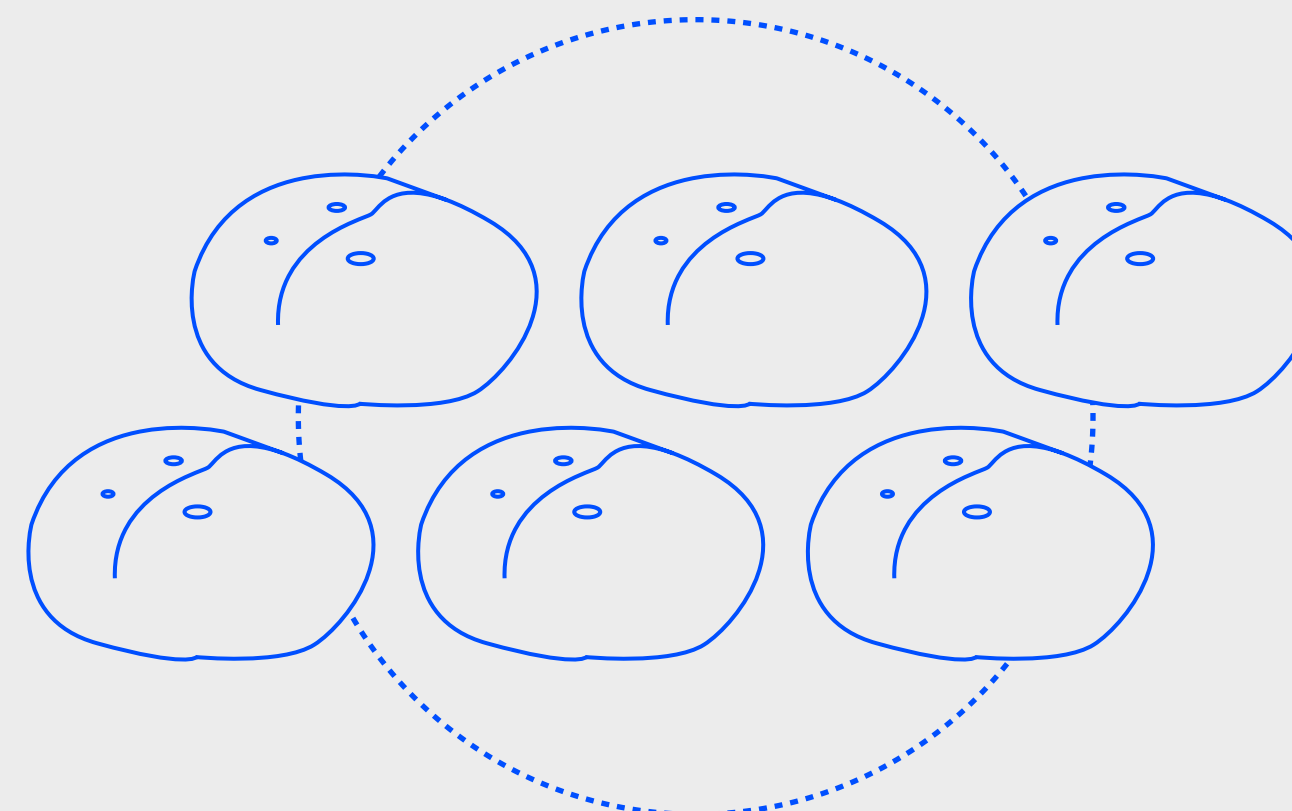
3 *Deixe a massa descansar por 30 minutos.*

Durante esses 30 minutos de fermentação inicial, o fermento começa a produzir gás, expandindo levemente a massa. Esse processo fortalece a estrutura da massa.



4 *Divida em porções de 120g e modele bolinhas bem firmes.*

Após isso, dividir em porções e modelar bolinhas ajuda a relaxar o glúten e torna a modelagem final mais fácil, além de continuar a fermentação de forma leve, melhorando a elasticidade da massa.

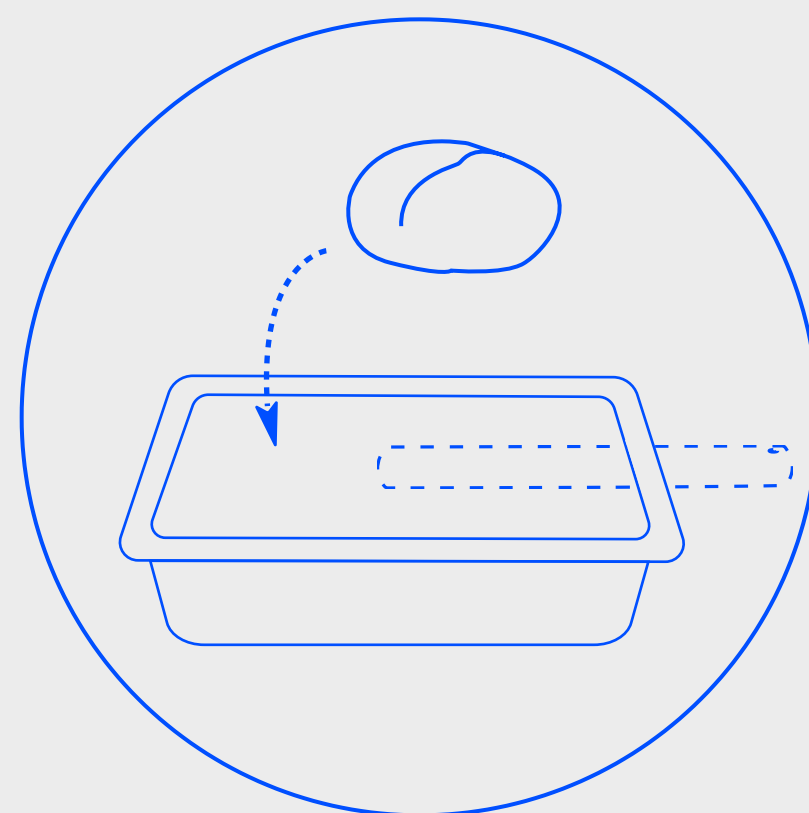


Passo a passo.

5

**Modele os pães e coloque em formas untadas.
Deixe fermentar a 27°C por 1 hora.**

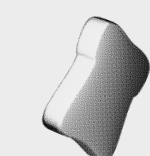
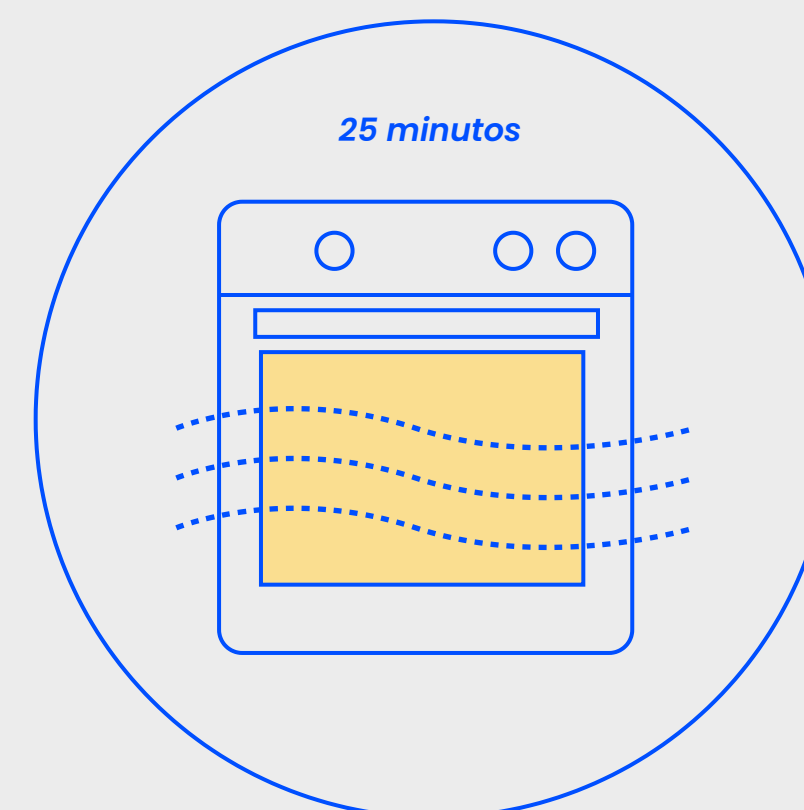
Em seguida, os pães são moldados e colocados em formas untadas, o que ajuda a evitar que grudem, cria uma forma uniforme e permite que cresçam e desenvolvam uma textura leve e arejada.

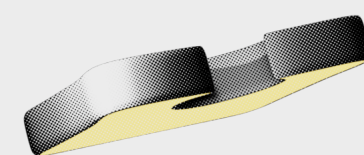
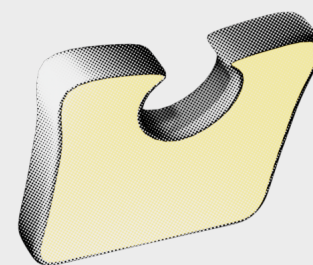
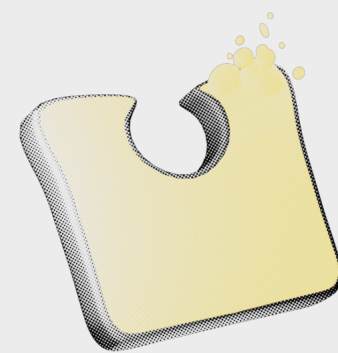


6

Asse a 165°C por 25 minutos.

O pão é assado em uma temperatura relativamente baixa para pão, garantindo um cozimento suave que mantém uma crosta macia e uma textura delicada. O teor de açúcar contribui para uma bela cor marrom-dourada sem caramelizar demais.





enterogermina®

