Receita de Mariana Martelli ï SC ï Florianópolis
IFSC ï Instituto Federal de Santa Catarina

Pão Pêra

1ª Etapa: Esponja
Ingredientes:
Farinha de trigo ð 160g
Fibra de trigo ð 40g
Água ð 400ml
Mel ð 25g
Fermento biológico fresco ð 45g

Modo de Preparo:
ð Misture todos os ingredientes em uma tigela. Depois cubra com um plástico e deixe crescer até dobrar de volume.

2ª Etapa: Reforço
Ingredientes:
Farinha de trigo ð 1300g
Água ð 500ml
Glúten ð 15g
Azeite extra virgem ð 50ml
Sal ð 20g
Queijo gorgonzola ð 100g
Queijo gorgonzola cortado em cubos ð 100g (recheio)
Peras firmes cozidas com um pouco de açúcar e vinho branco ð 100g (recheio)
Amêndoas em lascas torradas ð 100g (recheio)

Modo de Preparo:
1 ð Coloque a esponja na masseira e adicione os ingredientes do reforço, adicionando o azeite no final. Deixe bater até obter ponto de véu.
2 ð Coloque o queijo, a pêra e as amêndoas e deixe bater até dar uma rápida misturada. Retire da masseira, leve para a mesa e deixe descansar na mesa por 30 minutos.
3 ð Após o descanso, divida em pedaços de 320g cada e modele no formato de uma pêra. Arrume em assadeiras e leve para crescer em armário fechado, até dobrar de volume.
4 ð Faça um molde no formato de pêra com papel, coloque sobre o pão e peneira a farinha de trigo, retire com cuidado para deixar a marca no pão. Leve para assar em seguida com as seguintes temperaturas: Forno tipo turbo a 160ºC. Forno tipo lastro a 200ºC, com vapor, por um tempo aproximado de 30 minutos.

Rendimento: 7 unidades aproximadamente