



ABM Tradición Original
&
ABM Tradición Rústica

AB | MAURI

FARINHA	10 kg
ABM TRADICIÓN ORIGINAL	250 g
ÁGUA	6 l
LEVEDURA FRESCA AB MAURI	200 g
SAL	200 g

CHAPATA

- Amassadura habitual, intensa. Tª da massa: 22-23°C
- Repouso em estanca de 30-45 min.
- Estender formando uma manta de 1-2 cm de espessura.
- Cortar peças no tamanho desejado.
- Fermentar 45-60 min aprox. e cozer.

PÃO RÚSTICO (PROCESSO MECANIZADO)

- Amassadura habitual, intensa. Tª da massa: 21-22°C
- Dividir peças no formato desejado.
- Tender.
- Repouso em bola 25-30 min.
- Formar no formato desejado, apertando pouco.
- Fermentar 60-70 min aprox. e cozer.

CACETE RÚSTICO

- Amassadura habitual. Tª da massa: 22-23°C
- Dividir com divisora peças de 350 g.
- Tender sem apertar.
- Repouso em bola 15-20 min.
- Formar apertando pouco.
- Fermentar 70-90 min aprox. e cozer.

PÃO RÚSTICO

- Amassadura habitual. Tª da massa: 22-23°C
- Repouso em estanca 15-20 min.
- Dividir peças no tamanho desejado. Tender.
- Fermentar 70-90 min aprox. Cozer.

FARINHA	10 kg
ABM TRADICIÓN ORIGINAL ou RÚSTICA	250 g
ÁGUA	6,5 l
LEVEDURA FRESCA AB MAURI	200 g
SAL	200 g

FARINHA	10 kg
ABM TRADICIÓN ORIGINAL	250 g
ÁGUA	6 l
LEVEDURA FRESCA AB MAURI	200 g
SAL	200 g

BAGUETE

- Amassadura habitual. Tª da massa: 22-23°C
- Dividir com divisora peças de 350 g.
- Tender.
- Repouso em bola 10 min.
- Formar.
- Fermentar 90 min aprox. e cozer

PÃO SALOIO

- Amassadura habitual.
- Fermentação em bloco 30a 40 minutos.
- Pesar com o tamanho pretendido.
- Deixar repousar câmara de fermentação +/- 40 a 60 minutos.
- Cozer a temperatura 215°C entre 40 a 45 minutos para peças de 550 g.

FARINHA TRIGO T65	1 kg
FARINHA MISTURA T80	1 Kg
ABM TRADICIÓN RÚSTICA	50 g
ÁGUA	1,5 l
SAL	34 g



AB | MAURI

Avenida Salvador Allende, 99,
2770-157 Paço de Arcos
geral@abmauri.com | www.abmauri.pt