Versão: 08.22

CESTO DE FERMENTAÇÃO

PT

Um cesto de fermentação é utilizado para a fermentação de massas de pão.

Assegura um processo de fermentação ideal, protege contra a secagem da massa, estabilizando-a na sua forma.

Um pão que tenha estado num cesto de fermentação obtém, ao cozer, uma maior proporção de côdea, pelo que tem um sabor mais intensivo e aromático.

# Utilização

1. O cesto de fermentação tem de estar absolutamente limpo.

Certifique-se de que não permanecem no mesmo quaisquer partículas de pó ou semelhante.

1. Enfarinhe-o intensamente com uma mistura de 50% de farinha e 50% de amido (milho ou batata).

Em caso algum deve ser usado óleo para engordurar o cesto de fermentação.

1. Agora, coloque a massa do pão no cesto enfarinhado.

Se desejar uma cobertura especial com aroma para o seu pão, pode pulverizar grainhas ou sementes para o cesto antes de colocar a massa.

1. Tape o cesto de fermentação com um pano húmido e coloque a massa num lugar quente e acessível. Por favor, certifique-se de **não** o colocar na proximidade de um aquecedor, pois o ar de aquecimento pode provocar a secagem da massa.
2. Após o tempo de fermentação necessário, largue o cesto sobre um tabuleiro do forno ou uma pedra de cozedura e coza o pão segundo a indicação da receita.
3. Atenção: Um cesto de fermentação **nunca deve ir ao forno.**
4. Por fim, limpe o cesto do seguinte modo.

# Limpeza

1. Após a remoção da massa do pão, o cesto de fermentação necessita de tempo para secar. Para esse efeito, coloque-o num lugar bem arejado.
2. Após a secagem, retire a farinha desnecessária e escove o cesto de fermentação com uma escova comercial até secar.
3. No caso de utilização frequente recomenda-se uma esterilização ocasional.

Para esse efeito, simplesmente coloque o cesto no forno durante 30 - 45 minutos a aproximadamente 120 °C.