**Amassar**

Amassar consiste em dar elasticidade e flexibilidade a uma massa, especialmente a massa de pão diferente.

O amassar é a primeira operação para fazer uma massa ... É o amassar (palavra de origem latina que significa "lugar onde se faz o pão") que ... (fonte: supertoinette )

A primeira fase do processo de panificação é a amassadeira ..... A força oposta pela massa ao amassador durante a sua amassadura é também uma ... (fonte: vmi )

O "pão da tradição francesa" é o único que tem uma composição bem ... Sem ela, amassar é impossível. Beber, pouco mineralizado, ... A massa fica elástica e retém o ar. Problemas mecânicos ... (fonte: padaria-meuse )

A **amassadura** é fornecer elasticidade e flexibilidade é uma pasta, especialmente a diferentes massas de pão (pão integral, brioche , croissant, migalhas de pão, pão de leite, pão de centeio, pão vienense, brie pão, etc. ).

É uma questão de aplicar uma força mecânica para causar o desenvolvimento, o desdobramento e a orientação das proteínas do glúten, mas também a incorporação de ar na pasta.

As principais técnicas são amassar, amassar e rolar.

Os tipos mais comuns de amassadeiras são amassadeiras com eixos oblíquos, com braços em espiral e em mergulho.