Broa De Fubá Com Pão Amigo

2248

Ingredientes

Decoração

60g	Açúcar Refinado
80g	Margarina
200g	Fubá

Preparo

120g	Fermento Biológico Fresco
100g	Açúcar Refinado
200g	Ovos
400g	Fubá
20g	Erva Doce
850ml	Água Gelada
2kg	Pão Amigo Pão Amigo

Modo de Fazer

DECORAÇÃO
01. Colocar o fubá, o açúcar e a margarina na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 2 minutos ou ate forma uma farofa. Utilizar batedor tipo raquete. Reservar.
PREPARO
01. Colocar o Zeelandia Pão Amigo, o açúcar, o fubá, os ovos, a erva doce e a água gelada na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.
02. Adicionar o fermento fresco e misturar por mais 1 minuto.
03. Bater em velocidade alta (velocidade 2) até atingir o ponto de véu.
04. Dividir em partes de 300 g. Bolear.
05. Cobrir com plástico. Descansar por 15 minutos
06. Bolear novamente para formato bola ou modelar em formato filão.
07. Umedecer a superfície da massa com água e passar na decoração reservada.
08. Colocar em assadeiras previamente untadas.
08. Dar o fio.
09. Fermentar em armário de fermentação a temperatura ambiente por aproximadamente 2 h ou até o ponto.
10. Fornear a 180°C por aproximadamente 25 minutos em forno lastro sem vapor.

DICA
- Outro forneamento:
* Forno turbo: 160°C por aproximadamente 20 minutos.

Dicas

Rendimento / Quebra

12 Unidades de 275 g

Validade Sugerida

120 horas

Equipamentos

- Masseira
- Forno
- Batedeira
- Armário Fermentação
- Batedor Tipo Raquete
- Balança
- Assadeiras Lisas
- Cortador De Pestana

Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (em média):		**% VD (*)**
V. Energético (kcal)	131	7
V. Energético (kJ)	551 kJ	7
Carboidratos (g)	25	8
Açúcares (g)	2.8 g	**
Proteínas (g)	3.4	7
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	120	5
Açúcares totais (g)	4.6	
Aç adicionados (g)	3.8	8
Gorduras totais (g)	2.2	3
Gorduras saturadas (g)	1.0	5
Gorduras trans (g)	0	0