

# Broa De Fubá Com Pão Amigo

2248

## Ingredientes

### Decoração

60.0	g	Açúcar Refinado
80.0	g	Margarina
200.0	g	Fubá

### Preparo

850.0	ml	Água Gelada
100.0	g	Açúcar Refinado
200.0	g	Ovos
2.0	kg	Pão Amigo
400.0	g	Fubá
120.0	g	Fermento Biológico Fresco
20.0	g	Erva Doce



## 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 até 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 hora(s) ou até o ponto.

10. Forneir 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

120 horas

## Equipamentos

Masseira

Forno

Batedeira

Armário Fermentação

Batedor Tipo Raquete

Balança

Assadeiras Lisas

Cortador De Pestana

## Tabela Nutricional

<b>Cada 100g da mistura contém (em média):</b>		<b>%VD*</b>
V. Energético (kcal)	131 kcal	7
V. Energético (kJ)	551 kJ	7
Carboidratos (g)	25 g	8
Açúcares (g)	2.8 g	**
Proteínas (g)	3.3 g	4
Gord. Totais (g)	2.2 g	4
Gord. Saturadas (g)	0.9 g	4
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	0 g	0
Sódio (mg)	121 mg	5