

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 até formar 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)	132	7
V. Energético (kJ)	551 kJ	7
Carboidratos (g)	25	8
Açúcares (g)	2.8 g	**
Proteínas (g)	3.3	7
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	121	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