

2264

## Ingredientes

### Preparo

90g Fermento Biológico Fresco

200g Ovos

100g Margarina

500ml Água Gelada

2kg Pão Amigo Pão Amigo



## Modo de Fazer

01. Colocar o Zeelandia Pão Amigo, os ovos, a margarina e parte da água gelada (300 ml) na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos.
02. Adicionar o fermento biológico fresco e o restante da água gelada (200 ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto véu.
03. Dividir em partes de 285 g. Bolear.
04. Cobrir com plástico. Descansar por 20 minutos.
05. Modelar em formato filão curto.
06. Colocar em assadeiras perfuradas previamente untadas.
07. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:40 h ou até o ponto.
08. Pincelar a superfície com gemas de ovos batidos com leite a gosto na metade do tempo de fermentação.
09. Com o auxílio de um cortador de pestana, fazer cortes no sentido do comprimento de ponta a ponta.
10. Fornear a 170°C por aproximadamente 25 minutos em forno lastro.
11. Esfriar. Embalar.

### DICA

- Outro forneamento:

\* Forno Turbo: 140°C por aproximadamente 20 minutos.

## Dicas

## Rendimento / Quebra

10 Unidades de 250 g

## Validade Sugerida

168 horas

## Equipamentos

Masseira

---

Forno

---

Balança

---

Assadeira Perfurada

---

Pincel

---

Recipiente

---

Cortador De Pestana

---

Câmara De Fermentação

---

## Tabela Nutricional

**Porção de 50g contém (em média):** % VD (\*)

V. Energético (kcal)	166	8
V. Energético (kJ)	695 kJ	8
Carboidratos (g)	29	10
Proteínas (g)	4.3	9
Fibra Alimentar (g)	0.6	2
Sódio (mg)	198	8
Açúcares totais (g)	4.5	
Aç adicionados (g)	3.3	7
Gorduras totais (g)	3.8	6
Gorduras saturadas (g)	1.9	10
Gorduras trans (g)	0	0