

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

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)	199	8
Açúcares totais (g)	4.5	
Aç adicionados (g)	3.2	6
Gorduras totais (g)	3.8	6
Gorduras saturadas (g)	1.8	9
Gorduras trans (g)	0	0