

Pão Amigo Com Gotas De Chocolate

2265

Ingredientes

Preparo

90g	Fermento Biológico Fresco
200g	Ovos
400g	Gotas De Chocolate
640ml	Água Gelada
2kg	Pão Amigo Pão Amigo



Modo de Fazer

01. Colocar o Zeelandia Pão Amigo, os ovos e parte da água (500 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 (140 ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
03. Adicionar as gotas de chocolate e misturar até homogeneizar.
04. Dividir em partes de 25 g. Bolear.
05. Cobrir com plástico. Descansar por 15 minutos.
06. Bolear novamente e colocar em assadeiras lisas previamente untadas.
07. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 2 horas ou até o ponto.
08. Pincelar a superfície com ovos inteiros batidos na metade do tempo de fermentação.
09. Forneir a 190°C por aproximadamente 15 minutos em forno lastro.
10. Esfriar. Embalar.

DICA

- Outro forneamento:

* Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 15 minutos.

Dicas

Rendimento / Quebra

133 Unidades de 22 g

Validade Sugerida

168 horas

Equipamentos

Masseira
Forno
Balança
Assadeiras Lisas
Pincel
Recipiente
Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

Porção de 50g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	166	8
V. Energético (kJ)	693 kJ	8
Carboidratos (g)	29	10
Proteínas (g)	4.0	8
Fibra Alimentar (g)	0.5	2
Sódio (mg)	176	7
Açúcares totais (g)	3.9	
Aç adicionados (g)	2.7	5
Gorduras totais (g)	3.9	6
Gorduras saturadas (g)	2.5	13
Gorduras trans (g)	0	0