

# Pão De Tapioca Amigo

2267

## Ingredientes

### Preparo

30g	Fermento Biológico Fresco
100g	Ovos
300ml	Água Gelada
700g	Goma De Tapioca
1kg	Pão Amigo Pão Amigo



## Modo de Fazer

01. Colocar o Zeelandia Pão Amigo, a goma de tapioca (500 g), os ovos 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 190 g. Bolear.
05. Cobrir com plástico. Descansar por 15 minutos.
06. Modelar em formato filão.
07. Colocar em assadeiras previamente untadas.
08. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1 hora.
09. Dar o fio (2 cortes).
10. Umedecer a superfície com água e peneirar o restante da goma de tapioca sobre as peças.
11. Fornear a 190°C por aproximadamente 20 minutos em forno de lastro.

## Dicas

- Outro foreamento:
- \* Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 15 minutos.
- Os pães podem ser recheados de acordo com a preferência.

## Rendimento / Quebra

10 Unidades de 175 g

## Validade

120 horas

## Equipamentos

Masseira

---

Forno

---

Peneira

---

Balança

---

Assadeiras Lisas

---

Faca

---

Recipiente

---

Cortador De Pestana

---

Câmara De Fermentação

---

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	120	6
V. Energético (kJ)	503 kJ	6
Carboidratos (g)	23	8
Proteínas (g)	3.0	6
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	140	6
Açúcares totais (g)	3.2	
Aç adicionados (g)	2.2	4
Gorduras totais (g)	1.5	2
Gorduras saturadas (g)	0.6	3
Gorduras trans (g)	0	0