

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 Sugerida

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)	139	6
Açúcares totais (g)	3.2	
Aç adicionados (g)	2.3	5
Gorduras totais (g)	1.5	2
Gorduras saturadas (g)	0.6	3
Gorduras trans (g)	0	0