

Pão Para Hot Dog & Hambúrguer Com Zito

2329

Ingredientes

Preparo

50kg Farinha De Trigo

2.4kg Fermento Biológico Fresco

1kg Sal

25.4L Água Gelada

7.5kg Zito 10 Zito 10



Modo de Fazer

01. Colocar o Zito, a farinha de trigo, o sal e a água gelada na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.
02. Adicionar o fermento fresco e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos ou até atingir o ponto de véu.
03. Dividir em partes de 1,8 kg. Bolear.
04. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
05. Dividir cada parte em peças de 60 g.
06. Modelar em formato hot-dog ou bolear novamente para formato hambúrguer.
07. Colocar em assaderias lisas previamente untadas.
08. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 2 horas ou até o ponto.
09. Fornear a 200°C por aproximadamente 18 minutos em forno lastro.
10. Retirar imediatamente das assadeiras.
11. Esfriar e embalar.

Dicas

- Outro formato:

* Pão Bola: Dividir em partes de 60 g. Não dar descanso de mesa. Umedecer a superfície da massa com água e óleo (70 / 30%). Com auxílio de um vincador formato bola, vincar a massa (não pressionar até o final). Fermentar. Fornear a 200°C por aproximadamente 18 minutos em forno lastro.

Rendimento / Quebra

1438 Unidades de 50 g

Validade Sugerida

120 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Modeladora

Divisora

Balança

Assadeiras Lisas

Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	147	7
V. Energético (kj)	617 kJ	7
Carboidratos (g)	29	10
Proteínas (g)	4.2	8
Fibra Alimentar (g)	0.9	4
Sódio (mg)	264	11
Açúcares totais (g)	3.6	
Aç adiconados (g)	3.6	7
Gorduras totais (g)	1.3	2
Gorduras saturadas (g)	0.4	2
Gorduras trans (g)	0	0