

# Pão Doce Com Zito

2330

## Ingredientes

### Preparo

5kg	Farinha De Trigo
300g	Fermento Biológico Fresco
100g	Sal
2.5L	Água
1kg	Zito 10 Zito 10



## Modo de Fazer

01. Colocar o Zito, a farinha de trigo e o sal na masseira.
02. Adicionar a água aos poucos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos.
03. Adicionar o fermento fresco e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos ou até atingir o ponto de véu.
04. Dividir a massa no tamanho desejado. Bolear.
05. Cobrir com plástico. Descansar por 15 minutos.
06. Modelar.
07. Colocar em assadeiras previamente untadas.
08. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:30h ou até o ponto.
09. Pincelar a superfície com ovos inteiros batidos na metade do tempo de fermentação.
10. Decorar a gosto.
11. Fornear a 200°C por aproximadamente 20 minutos em forno lastro.

## Dicas

- Outro forneamento:
- \* Forno turbo: 150°C por aproximadamente 18 minutos.
- Antes do forneamento, os pães doces podem ser decorados com Cremulzin Creme Confeiteiro Pronto (Receita 000791), cerejas ou fios de ovos.
- Após assados e frios, aplicar sobre os pães doces o Zeelandia Açúcar de Confeiteiro e/ou Zeelandia Geleia Pronta e/ou Zeelandia Fondant.

## Rendimento / Quebra

106 Unidades de 60 g

## Validade

48 horas

## Equipamentos

Masseira

---

Forno

---

Modeladora

---

Balança

---

Assadeiras Lisas

---

Pincel

---

Recipiente

---

Câmara De Fermentação

---

## Tabela Nutricional

**Porção de 40g contém (em média):** % VD (\*)

V. Energético (kcal)	133	7
V. Energético (kJ)	556 kJ	7
Carboidratos (g)	26	9
Proteínas (g)	3.6	7
Fibra Alimentar (g)	0.8	3
Sódio (mg)	225	9
Açúcares totais (g)	4.1	
Aç adicionados (g)	4.1	8
Gorduras totais (g)	1.4	2
Gorduras saturadas (g)	0.5	3
Gorduras trans (g)	0	0