

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 Zealandia Açúcar de Confeiteiro e/ou Zealandia Geleia Pronta e/ou Zealandia Fondant.

Rendimento / Quebra

106 Unidades de 60 g

Validade Sugerida

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 |