Pane Di Napoli (Receita Principal)



2529

Ingredientes

Preparo

225g	Fermento Biológico Fresco	
2.25L	Água Gelada	
5kg	Pane Di Napoli Pane Di Napoli	



Modo de Fazer

- 01. Colocar o Zeelandia Pane di Napoli e parte da água gelada (2 L) na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos.
- 02. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (250 ml) e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos ou até atingir o ponto de véu.
- 03. Dividir a massa em partes de 245 g. Bolear.
- 04. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
- 05. Abrir a massa em formato retangular, aproximadamente (22 cm x 12 cm).
- 06. Modelar em formato filão, enrolando apenas metade da massa.
- 07. Na parte sem enrolar, com o auxílio de uma faca, fazer cortes de aproximadamente (1,5 cm de largura), finalizar enrolando o restante da massa
- 08. Colocar em assadeiras previamente untadas.
- 09. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 2 h ou até o ponto.
- 10. Pincelar a superfície com ovos inteiros batidos na metade do tempo da fermentação.
- 11. Fornear a 180°C por aproximadamente 30 minutos em forno lastro.
- 12. Esfriar e embalar.

Dicas

- Outro Forneamento: * Forno turbo: 160°C por aproximadamente 15 minutos.
- O tempo de forneamento pode variar conforme o tamanho da peça.

Rendimento / Quebra

30 Unidades de 206 g

Validade Sugerida

168 (validade sugerida) horas

Masseira		
Forno		
Modeladora		
Balança		
Assadeiras		
Câmara De Fermentação		

Tabela Nutricional

Porção de 50g contém (em r	% VD (*)	
V. Energético (kcal)	141	7
Carboidratos (g)	29	10
Açúcares Totais (g)	5.2	
Aç Adicionados (g)	4.1	8
Proteínas (g)	3.5	7
Gorduras Totais (g)	1.4	2
Gorduras Saturadas (g)	0.6	3
Gorduras Trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	1.0	4
Sódio (mg)	274	11