

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

168 horas

Masseira

Forno

Modeladora

Balança

Assadeiras

Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

Porção de 50g contém (em média): % 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 |