

2536

Ingredientes

Preparo

20g Fermento Biológico Fresco

230ml Água Gelada

500g Pane Di Napoli Pane Di Napoli



Modo de Fazer

01. Colocar o Zeelandia Pane di Napoli e parte da água gelada (200ml) na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.
02. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (30ml) e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
03. Dividir em partes de 50g, bolear.
04. Cobrir com plástico. Descansar por 15 minutos.
05. Modelar em tiras de 60cm de comprimento, colocar em assadeiras lisas previamente untadas, deixando um espaço de 1cm entre as tiras.
06. Fermentar por aproximadamente 45 minutos em câmara de fermentação (32°C).
07. Com auxílio de uma faca ou carretilha cortar em partes de 20cm de comprimento.
08. Fornear a 170°C por 25 minutos em forno lastro com vapor sobre uma assadeira de pão francês e por mais aproximadamente 15 minutos com a porta do forno aberta até secar.

Dicas

- Outro forneamento:

* Forno turbo 140°C por aproximadamente 15 minutos com pouco vapor e por mais aproximadamente 10 minutos a 130°C ou até secar.

Rendimento / Quebra

1 Total de 500 g

Validade

120 horas

Equipamentos

Masseira

Forno Com Vapor

Balança

Assadeira Pão Francês

Assadeiras Lisas

Faca

Carretilha

Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

Porção de 30g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	96	5
Carboidratos (g)	20	7
Açúcares totais (g)	3.5	
Aç adicionados (g)	2.8	6
Proteínas (g)	2.4	5
Gorduras totais (g)	0.9	1
Gorduras saturadas (g)	0.4	2
Gorduras trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0.7	3
Sódio (mg)	186	8