

# Pão Da Vovó Com Brioche

898

## Ingredientes

### Preparo

120g	Fermento Biológico Fresco
500g	Ovos
50g	Margarina
500ml	Água Gelada
1.25kg	En Vit Vitaminado En Vit Vitaminado
1.25kg	Brioche Brioche



### Acabamento

100g	Farinha De Trigo
100g	Açúcar Refinado
100g	Margarina
100g	Amido

## Modo de Fazer

### PREPARO

01. Colocar o Zealandia Brioche, o Energia Vitalle Vitaminado e a margarina na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto.
02. Adicionar os ovos e parte da água gelada (250 ml) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 4 minutos.
03. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (250 ml) aos poucos e bater em velocidade média (velocidade 2) até atingir o ponto de véu.
04. Dividir a massa em partes de 210 g. Bolear.
05. Cobrir com plástico. Descansar por 15 minutos.
06. Modelar em formato de filão curto.
07. Colocar em assadeiras previamente untadas.
08. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:30 h ou até o ponto.
09. Com o auxílio de uma lâmina, fazer um corte no sentido do comprimento, de ponta a ponta. Dentro do mesmo corte, realizar mais dois cortes com a lâmina inclinada a 45°, sendo um de cada lado do corte principal.

### ACABAMENTO

01. Misturar a farinha de trigo, o amido, o açúcar e a margarina até formar uma farofa. Reservar.
02. Pincelar com ovos inteiros batidos e polvilhar a farofa reservada sobre cada filão.
03. Fornear a 190°C por aproximadamente 15 minutos em forno lastro.

## Dicas

- Outro forneamento:
  - \* Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 15 minutos.
  - Para a produção do pão de chocolate é possível substituir a farofa por gotas de chocolate (400 g).

## Rendimento / Quebra

17 Unidades de 193 g

## Validade Sugerida

48 horas

## Equipamentos

Masseira

Forno

Balança

Pincel

Recipiente

Cortador De Pestana

Assadeiras

Câmara De Fermentação

Lâmina

## Tabela Nutricional

**Porção de 50g contém (em média): % VD (\*)**

V. Energético (kcal)	183	9
V. Energético (kJ)	785 kJ	9
Carboidratos (g)	31	10
Proteínas (g)	4.4	9
Fibra Alimentar (g)	0.8	3
Sódio (mg)	202	8
Açúcares (g)	4.7 g	**
Açúcares totais (g)	6.2	
Aç adiconados (g)	5.4	11
Gorduras totais (g)	4.9	8
Gorduras saturadas (g)	2.5	13
Gorduras trans (g)	0	0