

899

## Ingredientes

### Decoração

120g Fubá

### Massa

1kg Farinha De Trigo

75g Fermento Biológico Fresco

20g Sal

1.5L Água

1.5kg T-Milho-Light T-Milho-Light

10g Zea Zea



## Modo de Fazer

### DECORAÇÃO

01. Colocar o fubá em uma caixa plástica e reservar.

### MASSA

01. Colocar o Trigale Milho Light, o Zea, a farinha de trigo e o sal na masseira, misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até homogeneizar.

02. Adicionar água gelada aos poucos e continuar a misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 4 minutos.

03. Adicionar o fermento biológico fresco.

04. Bater em velocidade alta (velocidade 2) por mais 4 minutos aproximadamente ou até atingir o ponto de véu.

05. Dividir em partes de 100 g, bolear, cobrir com plástico e deixar descansar por 10 minutos.

06. Modelar a massa em formato de filão curto, passar no fubá e colocar nas assadeiras para pão francês.

07. Deixar fermentar até o ponto, por aproximadamente 60 minutos em uma temperatura de 32°C.

08. Fazer um corte de pestana com o auxílio de uma lâmina, igual ao realizado para a produção de pão francês.

09. Fornear a 210°C em forno tipo lastro com vapor por aproximadamente 25 minutos.

## Dicas

- Outros forneamentos

\* Forno Turbo: aproximadamente 20 minutos a 190° C.

## Rendimento / Quebra

40 Unidades de 80 g

## Validade Sugerida

6 horas

## Equipamentos

Masseira

Forno Com Vapor

Modeladora

Balança

Assadeira Pão Francês

Caixa Plástica

Cortador De Pestana

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	140	7
V. Energético (kJ)	585 kJ	7
Carboidratos (g)	28	9
Proteínas (g)	4.4	9
Fibra Alimentar (g)	1.0	4
Sódio (mg)	232	10
Açúcares (g)	0.5 g	**
Açúcares totais (g)	0.5	
Aç adicionados (g)	0.0	0
Gorduras totais (g)	1.1	2
Gorduras saturadas (g)	0.3	2
Gorduras trans (g)	0	0