

Pão De Chocolate (Receita Principal)

1255

Ingredientes

Preparo

225g	Fermento Biológico Fresco
1.85L	Água Gelada
5kg	Pão De Chocolate Pão De Chocolate



Modo de Fazer

01. Colocar o Zeelandia Pão de Chocolate e parte da água gelada (1,3 L) na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 2 minutos.
02. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (550 ml) e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 4 minutos ou até atingir o ponto de véu.
03. Dividir em partes de 36 g. Bolear.
04. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
05. Bolear novamente.
06. Colocar em assadeiras lisas previamente untadas.
07. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 2 horas ou até o ponto.
08. Pincelar a superfície com ovos inteiros batidos na metade do tempo de fermentação.
09. Fornear a 210°C por aproximadamente 10 minutos em forno lastro.

Dicas

- Outro forneamento:
- * Forno Turbo: 180°C por aproximadamente 6 minutos.
- Para melhor conservação, os pães devem ser embalados em saco plástico.
- É possível congelar a massa do pão crua por 30 dias se adicionar 1% de Zea Massa Congelada sobre o peso da pré-mistura. Pode ser necessário aumentar a dosagem do fermento e reduzir a dosagem de água. Recomenda-se o uso de equipamentos adequados tais como ultra congelador e câmara de fermentação.

Rendimento / Quebra

196 unidades de 31 g

Validade

168 horas

Masseira

Forno

Balança

Assadeiras Lisas

Pincel

Recipiente

Câmara De Fermentação

Saco Plástico

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	166	8
V. Energético (kJ)	701 kJ	8
Carboidratos (g)	27	9
Proteínas (g)	3.9	8
Fibra Alimentar (g)	1.2	5
Sódio (mg)	204	9
Açúcares (g)	6.0 g	**
Açúcares totais (g)	6.0	
Aç adicionados (g)	5.3	11
Gorduras totais (g)	4.9	8
Gorduras saturadas (g)	2.2	11
Gorduras trans (g)	0	0