

# Pão De Chocolate E Nozes

1259

## Ingredientes

### Preparo

45g	Fermento Biológico Fresco
250g	Gotas De Chocolate
150g	Nozes Trituradas
370ml	Água Gelada
1kg	Pão De Chocolate Pão De Chocolate



## Modo de Fazer

01. Levar as gotas de chocolate ao freezer até congelar.
02. Colocar o Zeelandia Pão de Chocolate na masseira.
03. Adicionar parte da água gelada (270 ml) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 2 minutos.
04. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (100 ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 4 minutos ou até atingir o ponto de véu.
05. Adicionar as gotas de chocolate congeladas e as nozes trituradas e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar.
06. Dividir em partes de 36 g. Bolear.
07. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
08. Bolear novamente e colocar em assadeiras lisas previamente untadas.
09. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 2 horas ou até o ponto.
10. Pincelar a superfície com ovos inteiros batidos na metade do tempo da fermentação.
11. Fornear a 220°C por aproximadamente 8 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.

## Rendimento / Quebra

50 Unidades de 33 g

## Validade

96 horas

Masseira

---

Forno

---

Balança

---

Assadeiras Lisas

---

Pincel

---

Câmara De Fermentação

---

Saco Plástico

---

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	191	10
V. Energético (kJ)	805 kJ	10
Carboidratos (g)	25	8
Proteínas (g)	3.9	8
Fibra Alimentar (g)	1.2	5
Sódio (mg)	158	7
Açúcares (g)	4.5 g	**
Açúcares totais (g)	4.5	
Aç adicionados (g)	3.9	8
Gorduras totais (g)	8.5	13
Gorduras saturadas (g)	3.8	19
Gorduras trans (g)	0	0