Pão De Leite (Receita Principal)

1642

Ingredientes

Preparo

120g	Fermento Biológico Fresco
200g	Ovos
560ml	Água Gelada
2kg	Pão Amigo Pão Amigo

Modo de Fazer

01. Colocar o Zeelandia Pão Amigo, os ovos e a água gelada na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.
02. Adicionar o fermento fresco e misturar por mais 1 minuto.
03. Bater em velocidade alta (velocidade 2) até atingir o ponto de véu.
04. Dividir em partes de 25 g.
05. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
06. Esticar a massa até obter um formato de gota (Figura 1).
07. Passar a massa na modeladora iniciando pelo lado mais grosso para obter o formato caseirinho (Figura 2).
08. Passar na farinha de trigo para decorar.
09. Colocar os pães em assadeiras de pão francês previamente untadas.
10. Fermentar em câmara de fermentação (32ºC) por aproximadamente 2:30 h ou até o ponto.
11. Fornear a 210°C por aproximadamente 8 minutos em forno lastro.
12. Esfriar.

Dicas

- Outro forneamento:
* Forno Turbo: 180ºC por aproximadamente 5 minutos.
- Outro formato:
* Bisnaguinha: Dividir em partes de 25 g. Fornear a 210ºC por aproximadamente 8 minutos em forno lastro.
- O tempo de fermentação pode variar de acordo com o tipo de fermento utilizado.

Rendimento / Quebra

115 Unidades de 22 g

Validade Sugerida

240 horas

Equipamentos

- Masseira
- Forno
- Modeladora
- Balança
- Assadeira Pão Francês
- Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

Porção de 50g contém (em média):		**% VD (*)**
V. Energético (kcal)	151	8
V. Energético (kJ)	633 kJ	8
Carboidratos (g)	29	10
Proteínas (g)	4.4	9
Gord. Monoinsat (g)	0.6 g	0
Gord. Poliinsat (g)	0.3 g	0
Colesterol (mg)	15	5
Fibra Alimentar (g)	0.6	2
Sódio (mg)	195	8
Cálcio (mg)	195	20
Açúcares (g)	4.6 g	**
Açúcares totais (g)	4.5	
Aç adicionados (g)	3.2	6
Gord. monoinsatu (g)	0.6	3
Gord. poli-insat (g)	0.3	2
Gord. monoinsaturadas (g)	0.6	3
Gord. poliinsaturadas (g)	0.3	2
Gorduras monoinsaturadas (g)	0.5	3
Gorduras poliinsaturadas (g)	0.3	2
Gorduras totais (g)	2.0	3
Gorduras saturadas (g)	0.8	4
Gorduras trans (g)	0	0