

# 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 (32°C) 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: 180°C por aproximadamente 5 minutos.
- Outro formato:
  - \* Bisnaguinha: Dividir em partes de 25 g. Fornear a 210°C 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

240 horas

## Equipamentos

Masseira

---

Forno

---

Modeladora

---

Balança

---

Assadeira Pão Francês

---

Câmara De Fermentação

---

## Tabela Nutricional

<b>Porção de 50g contém (em média):</b>	<b>% VD (*)</b>	
V. Energético (kcal)	152	8
V. Energético (kJ)	633 kJ	8
Carboidratos (g)	29	10
Proteínas (g)	4.3	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)	197	8
Cálcio (mg)	189	19
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)	0.6	3
Gorduras poliinsaturadas (g)	0.3	2
Gorduras totais (g)	2.2	3
Gorduras saturadas (g)	0.8	4
Gorduras trans (g)	0	0

