Pamix - Panetone Receita Econômica

1951

Ingredientes

Preparo

10kg	Farinha De Trigo
600g	Fermento Biológico Fresco
100g	Sal
4.5L	Água
1kg	Gemas De Ovos
2.25kg	Uvas Passas
3kg	Frutas Cristalizadas
3.5kg	Pamix 10 Pamix 10

Modo de Fazer

01. Lavar as frutas cristalizadas e as uvas-passas e deixá-las escorrer.
02. Colocar na masseira o Pamix, a farinha e o sal.
03. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos.
04. Adicionar as gemas e parte da água, depois o fermento biológico fresco e por último o restante da água (gelada) aos poucos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até o ponto de véu (aproximadamente 15 minutos).
05. Adicionar as frutas cristalizadas e as uvas-passas e misturar por mais 1 minuto em velocidade baixa.
06. Cortar em partes de 550 g.
07. Bolear e descansar por aproximadamente 30 minutos, cobrindo com um plástico.
08. Bolear novamente e colocar nas formas.
09. Fermentar até o ponto (aproximadamente 180 minutos).
10. Cortar em forma de cruz.
11. Fornear a 170°C por 45 minutos.

Dicas

- A quantidade de água pode variar conforme absorção da farinha.
- A quantidade fermento pode varia de 600 a 900 g conforme a temperatura ambiente.

Rendimento / Quebra

44 Unidades de 500 g

Validade

720 horas

Equipamentos

- Masseira
- Forno
- Balança
- Formas De Panetone

Tabela Nutricional

Porção de 80g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	277	14
V. Energético (kJ)	1163 kJ	14
Carboidratos (g)	48	16
Proteínas (g)	5.7	11
Fibra Alimentar (g)	1.5	6
Sódio (mg)	177	7
Açúcares (g)	6.4 g	**
Açúcares totais (g)	6.5	
Aç adicionados (g)	6.5	13
Gorduras totais (g)	6.9	11
Gorduras saturadas (g)	3.1	16
Gorduras trans (g)	0	0