

Pamix - Pão Cuca Com Uvas

1953

Ingredientes

Esponja

600g Farinha De Trigo

120g Fermento Biológico Fresco

360ml Água

Reforço

1.4kg Farinha De Trigo

30g Sal

100g Ovos

100g Gemas De Ovos

1.7kg Uvas

540ml Água Gelada

600g Pamix 10 Pamix 10

Acabamento

460g Farinha De Trigo

460g Açúcar Refinado

460g Margarina

460g Amido



Modo de Fazer

ESPONJA

01. Colocar a farinha de trigo, o fermento fresco e a água na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 6 minutos.

02. Cobrir com plástico. Descansar por 1 hora.

REFORÇO

01. Lavar as uvas e cortar em metades. Reservar.

02. Colocar o Pamix, a farinha de trigo e o sal na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 2 minutos ou até formar uma farofa.

03. Adicionar a esponja reservada, as gemas, os ovos e parte da água gelada (300 ml) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até homogeneizar.

04. Adicionar o restante da água gelada aos poucos (240 ml) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 8 minutos ou até atingir o ponto de véu.

05. Dividir em partes de 400 g.

06. Colocar em formas de cuca previamente untadas.

07. Cobrir com as uvas cortadas (185 g).

ACABAMENTO

01. Misturar a farinha de trigo, o amido, o açúcar e a margarina até formar uma farofa.

02. Espalhar a farofa sobre as peças.

03. Fermentar em armário de fermentação a temperatura ambiente por aproximadamente 45 minutos ou até o ponto.

04. Fornear a 170°C por aproximadamente 40 minutos em forno lastro.

Dicas

- As uvas podem ser substituídas por outras frutas doces.

Rendimento / Quebra

9 Unidades de 700 g

Validade

96 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Fogão

Armário Fermentação

Colher

Panela

Balança

Formas Para Cuca

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	194	10
V. Energético (kJ)	812 kJ	10
Carboidratos (g)	30	10
Proteínas (g)	3.4	7
Fibra Alimentar (g)	0.8	3
Sódio (mg)	124	5
Açúcares (g)	2.9 g	**
Açúcares totais (g)	7.2	
Aç adicionados (g)	7.2	14
Gorduras totais (g)	6.6	10
Gorduras saturadas (g)	3.5	18
Gorduras trans (g)	0	0