

Pão Da Vovó Com Brioche Plus

1301

Ingredientes

Preparo

100g	Fermento Biológico Fresco
50g	Margarina
700ml	Água Gelada
1kg	Brioche Plus Brioche Plus
1kg	En Vit Vitaminado En Vit Vitaminado



Acabamento

100g	Farinha De Trigo
100g	Açúcar Refinado
100g	Margarina
100g	Amido

Modo de Fazer

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Brioche Plus, o Energia Vitale Vitaminado e a margarina na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto.
02. Adicionar parte da água gelada (600 ml) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.
03. Adicionar o fermento fresco e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por mais 1 minuto.
04. Adicionar o restante da água gelada (100 ml) aos poucos e bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
05. Dividir em partes de 200 g. Bolear.
06. Cobrir com plástico. Descansar por 15 minutos.
07. Modelar em formato de filão (aproximadamente 15 cm) e colocar em assadeiras lisas previamente untadas.
08. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:30 h ou até o ponto.
09. Com o auxílio de uma lâmina, fazer um corte no sentido do comprimento, de ponta a ponta. Dentro do mesmo corte realizar mais dois cortes, com a lâmina inclinada a 45°, sendo um de cada lado do corte principal.

ACABAMENTO

01. Misturar a farinha de trigo, o amido, o açúcar e a margarina até formar uma farofa. Reservar.
02. Pincelar com ovos inteiros batidos e polvilhar a farofa reservada sobre cada filão.
03. Forneir a 190 °C por aproximadamente 25 minutos em forno lastro.

Dicas

- Outro forneamento:
- * Forno Turbo: 160°C por aproximadamente 17 minutos.

14 Unidades de 190 g

Validade

48 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Balança

Assadeiras Lisas

Pincel

Recipiente

Cortador De Pestana

Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	179	9
V. Energético (kJ)	762 kJ	9
Carboidratos (g)	31	10
Proteínas (g)	3.7	7
Fibra Alimentar (g)	0.7	3
Sódio (mg)	184	8
Açúcares (g)	4.7 g	**
Açúcares totais (g)	6.5	
Aç adicionados (g)	5.8	12
Gorduras totais (g)	4.5	7
Gorduras saturadas (g)	2.4	12
Gorduras trans (g)	0	0