

# 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. Fornear 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