

Ingredientes

Preparo

45g	Fermento Biológico Fresco
20g	Açúcar Refinado
125g	Ovos
50g	Gordura
100g	Azeite
850ml	Água Gelada
1.5kg	Baguette Baguette



Modo de Fazer

01. Colocar o Zeelandia Baguette, a gordura e o açúcar refinado na masseira.
02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos.
03. Adicionar parte da água gelada (500 ml), os ovos e o azeite e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos.
04. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (350 ml) aos poucos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos.
05. Bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
06. Colocar em caixa plástica previamente untada com óleo.
07. Descansar por aproximadamente 1 hora.
08. Dividir em partes de 250 g. Modelar em formato filão curto.
09. Fermentar em armário de fermentação a temperatura ambiente por aproximadamente 40 minutos ou até o ponto.
10. Dar o fio (pestana). Polvilhar farinha de trigo sobre a superfície dos pães.
11. Fornear a 200°C por aproximadamente 25 minutos em forno lastro com vapor.

Dicas

Rendimento / Quebra

10 Unidades de 210 g

Validade

24 horas

Equipamentos

Masseira
Forno Com Vapor
Armário Fermentação
Balança
Assadeiras Lisas
Caixa Plástica

Tabela Nutricional

Porção de 50g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	155	8
V. Energético (kJ)	649 kJ	8
Carboidratos (g)	25	8
Proteínas (g)	3.7	7
Fibra Alimentar (g)	0.5	2
Sódio (mg)	262	11
Açúcares (g)	0.9 g	**
Açúcares totais (g)	1.2	
Aç adicionados (g)	0.5	1
Gorduras totais (g)	4.4	7
Gorduras saturadas (g)	0.9	5
Gorduras trans (g)	0.3	15