Pão Para Hot Dog E Hambúrguer Com Pão Amigo

1971

Ingredientes

Preparo

120g	Fermento Biológico Fresco
200g	Ovos
600ml	Água Gelada
2kg	Pão Amigo Pão Amigo

Modo de Fazer

01. Colocar o Zeelandia Pão Amigo, os ovos e parte da água gelada (500 ml) na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos.
02. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (100 ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto véu.
03. Dividir em partes de 60 g. Bolear.
04. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
05. Modelar em formato hotdog ou bolear novamente em formato de hambúrguer.
06. Colocar em assadeiras lisas previamente untadas.
07. Fermentar em câmara de fermentação (32ºC) por aproximadamente 2 h ou até o ponto.
08. Fornear a 190ºC por aproximadamente 12 minutos em forno lastro.
09. Esfriar. Embalar.

DICA
- Outro forneamento:
* Forno Turbo: 160°C por aproximadamente 10 minutos.

Dicas

Rendimento / Quebra

48 Unidades de 50 g

Validade Sugerida

240 horas

- Masseira
- Forno
- Balança
- Assadeiras Lisas
- Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

Porção de 50g contém (em média):		**% VD (*)**
V. Energético (kcal)	156	8
V. Energético (kJ)	656 kJ	8
Carboidratos (g)	30	10
Proteínas (g)	4.6	9
Fibra Alimentar (g)	0.7	3
Sódio (mg)	202	8
Açúcares (g)	4.7 g	**
Açúcares totais (g)	4.7	
Aç adicionados (g)	3.3	7
Gorduras totais (g)	2.1	3
Gorduras saturadas (g)	0.8	4
Gorduras trans (g)	0	0