

# Bisnaguinha Amiga

1972

## Ingredientes

### Preparo

300g Fermento Biológico Fresco

500g Ovos

1.5L Água Gelada

5kg Pão Amigo Pão Amigo



## Modo de Fazer

01. Colocar o Zeelandia Pão Amigo, os ovos e a água gelada na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.
02. Adicionar o fermento fresco e misturar por mais 1 minuto.
03. Bater em velocidade alta (velocidade 2) até atingir o ponto de véu.
04. Dividir em partes de 25 g.
05. Modelar em formato de bisnaguinha.
06. Colocar em assadeiras previamente untadas.
07. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 2:30 h ou até o ponto.
08. Pincelar a superfície com ovos inteiros batidos na metade do tempo de fermentação.
09. Fornear a 190°C por aproximadamente 20 minutos em forno lastro.
10. Esfriar e embalar.

### DICA

- Outro forneamento:

\* Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 12 minutos.

- Outros formatos:

\* Mini bisnaguinha: Dividir em partes de 15 g. Passar a massa na modeladora iniciando pelo lado mais grosso. Colocar os pães em assadeiras de pão francês previamente untadas. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 2:30 h ou até o ponto. Fornear a 190°C por aproximadamente 8 minutos em forno lastro. Rendimento: 486 unidades de 13,5 g.

\* Forno Turbo: 160°C por aproximadamente 5 minutos.

## Dicas

## Rendimento / Quebra

292 Unidades de 22 g

## Validade

240 horas

## Equipamentos

Masseira

---

Forno

---

Modeladora

---

Balança

---

Assadeiras Lisas

---

Pincel

---

Câmara De Fermentação

---

## Tabela Nutricional

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

|                        |        |    |
|------------------------|--------|----|
| V. Energético (kcal)   | 149    | 7  |
| V. Energético (kJ)     | 623 kJ | 7  |
| Carboidratos (g)       | 28     | 9  |
| Proteínas (g)          | 4.2    | 8  |
| Fibra Alimentar (g)    | 0.6    | 2  |
| Sódio (mg)             | 194    | 8  |
| Açúcares (g)           | 4.5 g  | ** |
| Açúcares totais (g)    | 4.4    |    |
| Aç adicionados (g)     | 3.1    | 6  |
| Gorduras totais (g)    | 2.2    | 3  |
| Gorduras saturadas (g) | 0.8    | 4  |
| Gorduras trans (g)     | 0      | 0  |