

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 Sugerida

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