

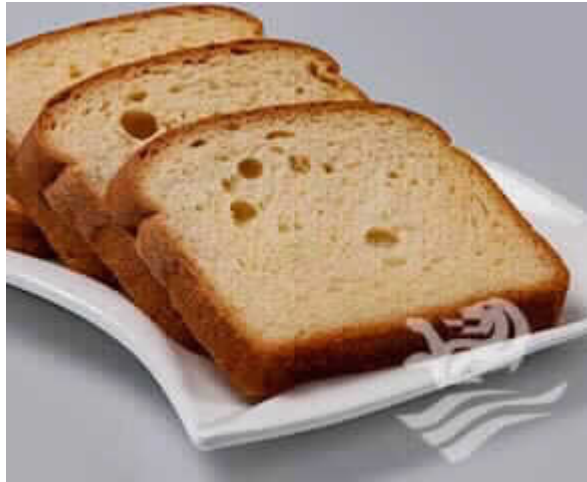
Pamix - Panetone Pão De Forma

2000

Ingredientes

Preparo

2kg	Farinha De Trigo
90g	Fermento Biológico Fresco
20g	Sal
200g	Gemas De Ovos
900ml	Água Gelada
800g	Pamix 10 Pamix 10



Modo de Fazer

01. Colocar o Pamix, a farinha de trigo e o sal na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos.
02. Adicionar as gemas de ovos e parte da água gelada (600 ml) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.
03. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (300 ml) aos poucos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 15 minutos ou até atingir o ponto de véu.
04. Dividir em partes de 400 g. Bolear.
05. Cobrir com plástico. Descansar por 15 minutos.
06. Modelar em formato de filão.
07. Colocar em forma para pão de forma (22 x 11 x 10 cm) previamente untada.
08. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 3 horas ou até o ponto.
09. Fornear a 170°C por aproximadamente 35 minutos em forno lastro.
10. Esfriar, fatiar e embalar.

DICA

- Outro forneamento:
- * Forno Turbo: 140°C por aproximadamente 30 minutos.

Dicas

Rendimento / Quebra

10 Unidades de 360 g

Validade

240 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Balança

Forma Para Pão De Forma

Fatiadeira

Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	175	9
V. Energético (kj)	736 kJ	9
Carboidratos (g)	26	9
Proteínas (g)	4.2	8
Fibra Alimentar (g)	0.8	3
Sódio (mg)	130	5
Açúcares (g)	5.6 g	**
Açúcares totais (g)	5.7	
Aç adicionados (g)	5.7	11
Gorduras totais (g)	5.8	9
Gorduras saturadas (g)	2.6	13
Gorduras trans (g)	0	0