

Pão De Hamburguer Trigale Milho Light

2049

Ingredientes

Preparo

| | |
|-----|---------------------------|
| 60g | Fermento Biológico Fresco |
|-----|---------------------------|

| | |
|------|-------------|
| 1.1L | Água Gelada |
|------|-------------|

| | |
|-----|-----------------------------|
| 2kg | T-Milho-Light T-Milho-Light |
|-----|-----------------------------|



Modo de Fazer

01. Colocar o Trigale Milho Light e parte da água gelada (900 ml) na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.
02. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (200 ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos ou até atingir o ponto de véu.
03. Dividir em partes de 80 g. Bolear.
04. Cobrir com plástico. Descansar por 15 minutos.
05. Bolear novamente em formato hambúrguer.
06. Umedecer a superfície com água e passar na decoração.
07. Colocar em assadeiras perfuradas previamente untadas.
08. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:40 h ou até o ponto.
09. Fornear a 190°C por aproximadamente 20 minutos em forno lastro com vapor.
10. Esfriar e embalar.

Dicas

- Outro fornecimento:

* Forno Turbo com Vapor: 160°C por aproximadamente 15 minutos.

Rendimento / Quebra

39 Unidades de 66 g

Validade Sugerida

168 horas

Equipamentos

| |
|-----------------------|
| Masseira |
| Forno Com Vapor |
| Balança |
| Assadeira Perfurada |
| Câmara De Fermentação |

Tabela Nutricional

| Porção de 50g contém (em média): | | % VD (*) |
|----------------------------------|--------|----------|
| V. Energético (kcal) | 134 | 7 |
| V. Energético (kj) | 563 kJ | 7 |
| Carboidratos (g) | 27 | 9 |
| Proteínas (g) | 4.1 | 8 |
| Fibra Alimentar (g) | 1.0 | 4 |
| Sódio (mg) | 200 | 8 |
| Açúcares (g) | 0.8 g | ** |
| Açúcares totais (g) | 0.8 | |
| Aç adicionados (g) | 0.0 | 0 |
| Gorduras totais (g) | 1.4 | 2 |
| Gorduras saturadas (g) | 0.4 | 2 |
| Gorduras trans (g) | 0 | 0 |