

Pão De Hambúrguer 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 forneamento:
* 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 adiconados (g)	0.0	0
Gorduras totais (g)	1.4	2
Gorduras saturadas (g)	0.4	2
Gorduras trans (g)	0	0