Pão Amigo Com Rapadura E Amendoim

2146

Ingredientes

Preparo

120g	Fermento Biológico Fresco
200g	Ovos
560ml	Água Gelada
1kg	Rapadura
500g	Amendoim Sem Pele Torrado E Picado
2kg	Pão Amigo Pão Amigo

Modo de Fazer

01. Com o auxílio de uma faca picar a rapadura.
02. Colocar a rapadura picada e o amendoim torrado picado em um recipiente e misturar até homogeneizar. Reservar.
03. Colocar o Zeelandia Pão Amigo, os ovos e parte da água gelada (400 ml) na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos.
04. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (160 ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto véu.
05. Dividir em partes de 190 g. Bolear.
06. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
07. Abrir cada massa em formato quadrado 15 x 10 cm.
08. Espalhar parte recheio reservado (80g) em cada massa e modelar em formato filão.
09. Pincelar a superfície dos pães com ovos inteiros batidos e passar no restante da rapadura com amendoim.
10. Colocar em assadeiras lisas previamente untadas.
11. Dar o fio (5 cortes).
12. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:40 h ou até o ponto.
13. Fornear a 180°C por aproximadamente 25 minutos em forno lastro.

DICA
Outro forneamento:
* Forno Turbo: 150ºC por aproximadamente 25 minutos.

Dicas

Rendimento / Quebra

15 Unidades de 253 g

Validade Sugerida

120 horas

Equipamentos

- Masseira
- Forno
- Balança
- Assadeiras Lisas
- Faca
- Pincel
- Recipiente
- Cortador De Pestana
- Tábua Para Corte
- Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

Porção de 50g contém (em média):		**% VD (*)**
V. Energético (kcal)	181	9
V. Energético (kJ)	758 kJ	9
Carboidratos (g)	32	11
Proteínas (g)	4.8	10
Fibra Alimentar (g)	0.9	4
Sódio (mg)	157	7
Açúcares (g)	3.0 g	**
Açúcares totais (g)	3.0	
Aç adicionados (g)	2.1	4
Gorduras totais (g)	4.2	6
Gorduras saturadas (g)	0.5	3
Gorduras trans (g)	0	0