Pão Amigo Com Milho E Recheio De Goiaba

2149

Ingredientes

Preparo

90g	Fermento Biológico Fresco
150g	Ovos
10g	Erva Doce
300g	Milho Verde
200g	Coco Em Flocos Seco
400ml	Água Gelada
1.5kg	Pão Amigo Pão Amigo
1kg	Recheio Goiaba Recheio Goiaba

Acabamento

10g	Canela Em Pó
20g	Erva Doce
120g	Açúcar Granulado

Modo de Fazer

PREPARO
01. Colocar o milho verde e a água gelada no liquidificador e bater.
02. Colocar o Zeelandia Pão Amigo, a erva-doce, os ovos e parte da água gelada batida com milho (200 ml) na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos.
03. Adicionar o fermento biológico fresco e o restante da água gelada (200 ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto véu.
04. Dividir em partes de 235 g. Bolear.
05. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
06. Abrir a massa em formato quadrado 15 x 10 cm.
07. Espalhar 100 g Zeelandia Recheio de Goiaba e 20 g de coco em flocos seco em cada massa, modelar em formato filão. Reservar.
ACABAMENTO
01. Colocar o açúcar granulado, a canela em pó e a erva-doce em um recipiente e misturar até homogeneizar. Reservar.
02. Pincelar a superfície dos pães com ovos inteiros batidos e passar na mistura de açúcar granulado com erva-doce e canela em pó.
03. Colocar em assadeiras previamente untadas.
04. Dar o fio (5 cortes).
05. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:40 h ou até o ponto.
06. Fornear a 180°C por aproximadamente 30 minutos em forno lastro.
07. Esfriar. Embalar.

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

Dicas

Rendimento / Quebra

10 Unidades de 345 g

Validade Sugerida

120 horas

Equipamentos

- Masseira
- Forno
- Liquidificador
- Balança
- Assadeiras Lisas
- Pincel
- Recipiente
- Cortador De Pestana
- Abridor De Lata
- Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

Porção de 50g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	153	8
V. Energético (kJ)	636 kJ	8
Carboidratos (g)	28	9
Proteínas (g)	2.9	6
Fibra Alimentar (g)	1.3	5
Sódio (mg)	123	5
Açúcares (g)	2.5 g	**
Açúcares totais (g)	11	
Aç adicionados (g)	10	20
Gorduras totais (g)	3.2	5
Gorduras saturadas (g)	2.2	11
Gorduras trans (g)	0	0