

## Ingredientes

### Preparo

2.0	kg	Germane
1.1	L	Água Gelada
60.0	g	Fermento Biológico Fresco



## Modo de Fazer

01. Colocar o Zeelandia Germane e parte da água gelada (900ml) na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.
02. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (200ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até o ponto de véu.
03. Dividir em partes de 350g .Bolear.
04. Cobrir com plástico. Descansar por 20 minutos.
05. Modelar em formato de filão curto.
06. Umedecer a superfície com água e passar na decoração.
07. Colocar em assadeiras previamente untadas.
08. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1 hora .
09. Dar fio na lateral.
10. Fornear a 200°C por aproximadamente 35 minutos em forno de lastro com vapor.

## Dicas

- Outro Forneamento:

\* Forno Turbo: 190°C por aproximadamente 20 minutos.

- Para obter pães mais crocantes no forno turbo, reduzir a temperatura do forno para 170°C e manter os pães por mais 5 minutos.

- É possível utilizar masseira rápida (1 velocidade) no batimento da massa. O tempo de batimento sugerido é 6 minutos.

- Outros formatos:

\* Pão de Forma: Dividir a massa em partes de 600 g e bolear. Cobrir com plástico. Descansar por 15 minutos. Modelar.

\* Pão Bola: Dividir em partes de 80 g. Não dar descanso de mesa. Umedecer a superfície com água e óleo (70 / 30%) e passar na decoração. Com o auxílio de um vincador formato bola, vincar a massa (não pressionar até o final).

Fermentar. Fornear a 190°C por aproximadamente 20 minutos em forno lastro com vapor.

- É possível congelar a massa do pão crua por 30 dias se adicionar 1% de Zea Massa Congelada sobre o peso da pré-mistura. Pode ser necessário aumentar a dosagem do fermento e reduzir a dosagem de água. Recomenda-se o uso de equipamentos adequados tais como ultra congelador e câmara de fermentação.

## Rendimento/Quebra

9 Unidades de 280 g

## Validade

48 horas

## Equipamentos

Masseira

Forno Com Vapor

Balança

Assadeiras Lisas

Câmara De Fermentação

## Tabela Nutricional

<b>Cada 100g da mistura contém (em média):</b>		<b>%VD*</b>
V. Energético (kcal)	139 kcal	7
V. Energético (kJ)	584 kJ	7
Carboidratos (g)	24 g	8
Açúcares (g)	0.8 g	**
Proteínas (g)	4.8 g	6
Gord. Totais (g)	3.2 g	6
Gord. Saturadas (g)	0.5 g	2
Gord. Trans (g)	0 g	**
Gord. Monoinsat (g)	1.0 g	**
Gord. Poliinsat (g)	1.3 g	**
Colesterol (mg)	0 mg	0
Fibra Alimentar (g)	1.8 g	7
Sódio (mg)	242 mg	10