

1358

## Ingredientes

### Preparo

350g	Fermento Biológico Fresco
1.2kg	Ovos
120g	Margarina
1.2L	Água Gelada
3kg	En Vit Vitaminado En Vit Vitaminado
3kg	Brioche Brioche



## Modo de Fazer

01. Colocar o Zeelandia Brioche, o Zeelandia Energia Vitale Vitaminado, a margarina e o fermento fresco na masseira.
02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto.
03. Adicionar os ovos, parte da água gelada (900 ml) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por mais aproximadamente 4 minutos.
04. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (300 ml) aos poucos e bater em velocidade média (velocidade 2) até atingir o ponto de véu.
05. Dividir em partes de 400 g. Bolear.
06. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
07. Modelar em formato de roseta, filão curto ou de acordo com a preferência.
08. Colocar em assadeiras previamente untadas.
09. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:30 h ou até o ponto.
10. Com o auxílio de um borrifador, umedecer a superfície do pão e peneirar uma fina camada de farinha de trigo para decorar.
11. Fornear a 180°C por aproximadamente 23 minutos em forno lastro sem vapor.

## Dicas

- Outro forneamento:
- \* Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 23 minutos.

## Rendimento / Quebra

22 Unidades de 370 g

## Validade

48 horas

## Equipamentos

Masseira

---

Forno

---

Peneira

---

Balança

---

Assadeiras

---

Câmara De Fermentação

---

Borrifador

---

## Tabela Nutricional

**Porção de 50g contém (em média):** % VD (\*)

V. Energético (kcal)	156	8
V. Energético (kJ)	672 kJ	8
Carboidratos (g)	27	9
Proteínas (g)	4.2	8
Fibra Alimentar (g)	0.7	3
Sódio (mg)	198	8
Açúcares (g)	4.7 g	**
Açúcares totais (g)	4.7	
Aç adicionados (g)	3.9	8
Gorduras totais (g)	3.7	6
Gorduras saturadas (g)	1.7	9
Gorduras trans (g)	0	0