



# Receita

## Pão Doce

### com Mistura Pronta

#### PREPARO PROFISSIONAL



### INGREDIENTES:

ITEM	PORCENTAGEM	QUANTIDADE
Mistura pronta Pão Doce SUPERIORE	100%	5.000 g
Água	45%	2.250 ml
Fermento	5%	250 g

### MODO DE PREPARO:

- 1 Colocar todos os ingredientes na amassadeira e misturar em 1ª velocidade por 5 minutos, aproximadamente.
- 2 Passar para 2ª velocidade e deixar sovar por 5 minutos, aproximadamente, ou até alcançar "ponto de véu".
- 3 Colocar a massa na mesa, pesar em pedaços de 2000 g e bolear. Cobrir com plástico e deixar descansar por 10 minutos.
- 4 Fazer as modelagens, colocar em assadeiras apropriadas e deixar fermentar por 80 a 120 minutos.
- 5 Cortar com estilete e colocar para assar em forno de lastro ou turbo na temperatura de 150 °C por 20 a 25 minutos, aproximadamente.

**OBS:** Absorção de água de 45% a 48%, aproximadamente.