



Receita

Pão Doce Tradicional

PREPARO PROFISSIONAL

INGREDIENTES:

ITEM	PORCENTAGEM	QUANTIDADE
Farinha de trigo BADOTTI TRADICIONAL	100%	2.000 g
Acúcar	13%	400 g
Ovos	10%	200 g
Margarina	8%	160 g
Fermento	5%	120 g
Água	25%	500 ml
Essência de baunilha		

MODO DE PREPARO:

- 1 Colocar todos os ingredientes na amassadeira, menos a água.
- 2 Ligar a amassadeira em 1ª velocidade e dar o ponto com a água.
- 3 Passar para a 2ª velocidade e amassar até que a massa fique lisa e enxuta.
- 4 Colocar na mesa para descansar coberta com plástico, por 30 minutos, aproximadamente.
- 5 Fazer as modelagens, pincelar com ovos e deixar fermentar até dobrar o volume.
- 6 Assar em forno de lastro na temperatura de 200 °C por 20 minutos, aproximadamente (OBS: FORNO TURBO 140 a 150 °C).
- 7 Passar geleia brilho ou peneirar com açúcar confeitoiro.

OBS: Água pode variar conforme absorção da farinha.