



Receita

Pão Francês

com Mistura Pronta

PREPARO PROFISSIONAL

INGREDIENTES:

ITEM	PORCENTAGEM	QUANTIDADE
Mistura pronta Pão Francês SUPERIORE ou BADOTTI	100%	5.000 g
Água	58%	2.900 ml
Fermento	2%	100 g

MODO DE PREPARO:

- 1 Colocar todos os ingredientes na amassadeira e misturar em 1ª velocidade por aproximadamente 5 minutos.
- 2 Passar para a 2ª velocidade e deixar sovar por aproximadamente 5 minutos ou até alcançar "ponto de véu".
- 3 Colocar a massa na mesa, pesar em pedaços de 2.000 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 180 a 200 °C por 15 a 20 minutos, aproximadamente.

OBS: Absorção de água de 58% a 60%, aproximadamente.