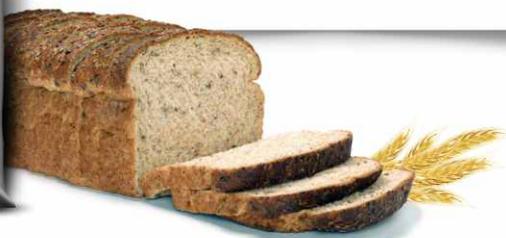




Receita

Pão Integral

PREPARO PROFISSIONAL



INGREDIENTES:

ITEM	PORCENTAGEM	QUANTIDADE
Farinha Integral MOINHO RÉGIO	100%	5.000 g
Água	62%	3.400 ml
Fermento fresco	3%	150 g
Sal	2%	100 g
Açúcar	3%	150 g
Gordura	3%	150 g
Reforçador	1%	50 g

MODO DE PREPARO:

- 1 Colocar os ingredientes na amassadeira, ligar em 1ª velocidade, acertando o ponto da massa com a água.
- 2 Passar para a 2ª velocidade até que a massa fique lisa e enxuta.
- 3 Cortar os pães e deixar descansar em bolas por 10 minutos, aproximadamente.
- 4 Fazer as modelagens, colocar em formas e deixar crescer até dobrar de volume.
- 5 Assar na temperatura média de 200 °C em forno de lastro por 30 minutos (OBS: em forno turbo assar a 160 °C por 40 minutos).

OBS: Retirar os pães do forno e desenformá-los em seguida. Embalar somente após esfriar.