



Receita

Pão Sovado

PREPARO PROFISSIONAL

1ª ETAPA:

INGREDIENTES	PORCENTAGEM	QUANTIDADE
Farinha Panificação SUPERIORE ou BADOTTI	100%	2.000 g
Água	58%	1.160 ml
Fermento biológico	10%	200 g

MODO DE PREPARO:

- 1 Fazer uma massa com todos os ingredientes e deixar fermentar (OBS: como esponja de panetone).

2ª ETAPA:

INGREDIENTES	PORCENTAGEM	QUANTIDADE
Farinha Panificação SUPERIORE ou BADOTTI	100%	5.000 g
Água gelada	35%	1.750 ml
Fermento biológico	2%	100 g
Açúcar	6%	300 g
Gordura	2%	100 g
Ovos (gelados)	6%	300 g

MODO DE PREPARO:

- 1 Misturar a massa da 1ª etapa como os ingredientes da 2ª etapa e fazer uma massa lisa e enxuta.
- 2 Fazer a modelagem manual e cortar em tamanhos desejados, colocar em formas untadas e deixar crescer.
- 3 Quando crescer até quase dobrar de volume, pincelar com ovos, fazer os cortes e assar em forno de lastro na temperatura de 200 °C ou forno turbo a 140 °C por 20 minutos, aproximadamente.

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