



CIABATTA

VISÃO GERAL

Mistura para preparo de pão ciabatta.

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, glúten, massa fermentada desidratada, acidulante ácido láctico, emulsificante estearoil-2-lactil lactato de sódio, e melhoradores de farinha ácido ascórbico e alfa-amilase

EMBALAGEM

Código
390022

Tamanho
5 kg

Tipo
Saco

Paletização
Saco de Polietileno de Baixa
Densidade com Pigmento
Branco.

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

| Tipo | Valor |
|---------------------------------------|--------|
| Porção de 32,5 g (4 colheres de sopa) | 0.00 |
| Valor Energético (kcal) | 110.00 |
| Valor Energético (kJ) | 462.00 |
| Carboidratos (g) | 22.00 |
| Proteínas (g) | 3.00 |
| Gorduras Totais (g) | 0.00 |
| Gorduras Saturadas (g) | 0.00 |
| Gorduras Trans (g) | 0.00 |
| Fibra Alimentar (g) | 0.00 |
| Sódio (mg) | 241.00 |

MÉTODO

| Grupo 1 | |
|----------------------------------|--------------|
| Ingrediente | KG |
| Mistura para Preparo de Ciabatta | 1.000 |
| Fermento seco Instantâneo | 0.008 |
| Água | 0.650 |
| Peso total: | 1.658 |

DESCRIPTION

Adicionar na masseira a mistura para pão e o fermento, misturar por 2 minutos em velocidade baixa. Adicionar a água gelada aos poucos e bater em velocidade baixa por 5 minutos, bater em velocidade alta até atingir o ponto de véu. Untar com óleo um recipiente, colocar a massa, cobrir com plástico e deixar descansar até que dobre o tamanho. Colocar a massa em uma superfície lisa polvilhada com farinha. Dividir a massa nos tamanhos desejados e deixar descansar até atingir ponto de forneamento. Fornear a 180°C por aprox. 20 minutos em forno lastro com vapor. Cortar a ciabatta ao meio. Recheiar com maionese, mortadela, tomate, queijo cheddar e pimentões.



ARMAZENAMENTO

Manter o produto em local seco, fresco e ao abrigo da luz. Depois de aberta a embalagem, utilizar observando a validade e condições de armazenamento. Após o uso, manter a embalagem fechada.



VALIDADE

270 dias



TIPO

Pó



ALÉRGENOS

Derivados de trigo soja, Amendoim, Avelã, Nozes, Macadâmia, Castanha-do-pará, Castanha-de-caju, Aveia e derivados, Centeio e derivados, Cevada e derivados, Derivados de Trigo, Soja e Ovo, Contém Glúten



CATEGORIA

Pré-Mistura para Panificação



MARCAS

Bakels