



## PÃO ITALIANO

### VISÃO GERAL

Mistura para preparo de pão italiano.

### INGREDIENTES

, emulsificante estearoil-2-lactil lactato de sódio e melhoradores de farinha ácido ascórbico e alfa-amilase.

### EMBALAGEM

<b>Código</b>	<b>Tamanho</b>	<b>Tipo</b>	<b>Paletização</b>
390175	5 kg	Saco	Saco de Polietileno de Baixa Densidade com Pigmento Branco.
390170	10 kg	Saco	Saco de Polietileno de Baixa Densidade com Pigmento Branco.

## INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Tipo	Valor
Porção de 34,5 g (4 colheres de sopa)	
Valor Energético (kcal)	117.00
Valor Energético (kJ)	492.00
Carboidratos (g)	24.00
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)	229.00

## MÉTODO

Grupo Pão Italiano

Ingrediente	KG
Pré-Mistura	1.000
Fermento Biológico Seco	0.010
Água	0.550

**Peso total:** 1.560

## DESCRIPTION

Colocar na masseira a mistura 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. Dividir a massa no tamanho desejado, bolear, cobrir com plástico e deixar descansar por 1 hora. Modelar e colocar em assadeira untada. Fermentar em câmara de fermentação (35°C) por aprox. 3:00 h. Fornear a 180°C por aprox. 30 minutos em forno lastro com vapor.



### 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

CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER AVEIA, CEVADA, CENTEIO E DERIVADOS DE LEITE, SOJA E OVO. CONTÉM GLÚTEN.



### CATEGORIA

Pães, Pré-Mistura para Panificação



### MARCAS

Bakels