



PÃO MEDITERRÂNEO

VISÃO GERAL

Pré-mistura para o preparo de Pão Mediterrâneo.

- Diversidade de sabores;
- Versátil;
- Ingredientes Seleccionados.

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, pimentão, sal, cebola, massa madre desidratada, glúten, orégano,, açúcar, emulsificante ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico, acidulante ácido láctico e melhoradores de farinha ácido ascórbico e alfa-amilase.

EMBALAGEM

Código
394220

Tamanho
5 kg

Tipo

Paletização

MÉTODO

Grupo 1

Ingrediente	KG
Pré-Mistura	1.000
Água Gelada	0.500
Fermento Biológico Seco	0.010
Azeite de Oliva	0.150
Peso total:	1.660

DESCRIPTION

Colocar a Mistura para Pão de especiarias e o fermento na masseira e misturar por 1 minuto na velocidade baixa. Adicionar a água gelada aos poucos e misturar por 4 minutos na velocidade baixa. Bater em velocidade alta até obter o ponto de véu. Cobrir a massa com um plástico e deixar descansar por 10 minutos. Dividir a massa no tamanho desejado, bolear e deixar fermentar em assadeiras untadas por aprox. 2 horas ou até obter ponto. Faça corte no pão e acrescente o azeite. Fornear com vapor a 190°C por 30 minutos ou até obter o ponto. A temperatura e o tempo de torneamento podem variar dependendo do tamanho do pão do tipo de forno utilizado.



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

180 dias



TIPO

Pó



ALÉRGENOS

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



CATEGORIA

Pães, Pré-Mistura para Panificação