



PÃO RÚSTICO

VISÃO GERAL

Mistura para preparo de pão rústico.

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, massa madre desidratada, sal, óleo de soja, acidulante ácido láctico e melhoradores de farinha alfa-amilase e ácido ascórbico

EMBALAGEM

Código
394212

Tamanho
5 kg

Tipo
Bolsa

Paletização

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Tipo	Valor
Porção de 35,7 (4 colheres de sopa)	
Valor Energético (kcal)	121.00
Valor Energético (kJ)	508.00
Carboidratos (g)	25.00
Proteínas (g)	3.90
Gorduras Totais (g)	0.60
Gorduras Saturadas (g)	0.00
Fibra Alimentar (g)	1.00
Sódio (mg)	274.00

MÉTODO

Grupo 1	
Ingrediente	KG
Pão Rústico	1.000
Fermento Biológico Seco	0.008
Água	0.600
Peso total: 1.608	

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. Dividir a massa nos tamanhos desejados, bolear, cobrir em câmara de fermentação (35°C) por aprox. 3 horas. Fornear a 180°C por aprox. 30 minutos em forno lastro com vapor.



TIPO

Pó



CATEGORIA

Pães, Pré-Mistura para Panificação