



SEMI ITALIANO AMANTEIGADO

VISÃO GERAL

Mistura para preparo de pão semi-italiano sabor manteiga.

INGREDIENTES

Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Sal, Açúcar, Massa madre desidratada, Antiumectante Carbonato de Cálcio, Alfa-Amilase, Ácido Ascórbico, Acidulante Glucono-Delta-Lactona, Ácido Lático

EMBALAGEM

Código	Tamanho	Tipo	Paletização
390122	5 kg	Saco	Saco de Polietileno de Baixa Densidade com Pigmento Branco.

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Tipo	Valor
Porção de 35,6 g (4 colheres de sopa)	0.00
Valor Energético (kcal)	119.00
Valor Energético (kJ)	501.00
Carboidratos (g)	25.00
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)	245.00

MÉTODO

Grupo Pão Semi Italiano Amanteigado

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 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 10 minutos. • 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

180 dias



TIPO

Pó



ALÉRGENOS

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



CATEGORIA

Pães, Pré-Mistura para Panificação



MARCAS

Bakels