



CATEGORIA

Panificação



OCASIÃO

Verão

LANCHE NATURAL INTEGRAL LIGHT

INGREDIENTES

Grupo Massa

Ingrediente	KG
<u>Pré-mistura para Pão Integral Light Bakels</u>	1.000
Água gelada	0.600
<u>Fermento Biológico Seco Instantâneo Platinum Bakels</u>	0.010

Peso total: 1.610

Grupo Recheio

Ingrediente	KG
Peito de peru	0.050
Ricota Fresca	0.020
Cenoura ralada	0.030
Alface	0.005
Tomate cereja	0.005
Maionese	0.010

Peso total: 0.120

MÉTODO

- Colocar na masseira a Mistura Pão Integral Light Bakels, o fermento instantâneo Bakels Platinum;
- Adicionar lentamente a água, com a masseira na velocidade 1, até obter uma massa homogênea;
- Bater na velocidade 2 por aproximadamente 8 minutos;
- Misturar até atingir uma massa no “ponto de véu”
- Dividir a massa em 4 partes de 400grs
- Deixar descansar por 15 minutos, coberto com plástico, modelar e colocar em assadeira untada com Desmoldante 65 Bakels;
- Deixar fermentar por aproximadamente 90 minutos;
- Levar ao Forno Lastro a temperatura de 180° por 25 minutos sem vapor. Em forno Turbo, 160° por 30 minutos;
- Deixar esfriar e cortar em fatias.

MODO PREPARO MONTAGEM

- Pegar uma fatia do pão integral light, passar maionese e colocar uma folha de alface, e uma porção de cenoura ralada,
- Colocar uma fatia de peito de peru e uma fatia de ricota fresca,
- Cobrir com outra fatia de pão integral light e cortar em diagonal.
- Colocar um tomatinho cereja por cima espetado com um palito.