CATEGORIA

Panificação

PÃO CASEIRO

PÃO CASEIRO

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente	KG
Pré-mistura multimix Bakels	1.000
Água gelada	0.450
Fermento Biológico Seco Instantâneo Platinum Bakels	0.015
	Peso total: 1.465

MÉTODO

1 - Colocar na masseira a Mistura Multimix, o fermento instantâneo Bakels Platinum;
2 - Adicionar lentamente a água, com a masseira na velocidade 1, até obter uma massa homogênea ;
3 - Bater na velocidade 2 por aproximadamente 5 minutos;
4 - Misturar até atingir uma massa no “ponto de véu”;
5 - Dividir a massa em 4 partes de 350grs;
6 - Deixar descansar por 15 minutos, coberto com plástico, modelar e colocar em assadeira untada com Desmoldante 65 Bakels;
7 - Deixar fermentar por aproximadamente 90 minutos;
8 - Levar ao Forno Lastro a temperatura de 180º por 20 minutos sem vapor. Em forno Turbo, 160º por 25 minutos.