



CATEGORIA

Panificação



## PÃO SOVADO

### PÃO SOVADO

#### INGREDIENTES

##### Grupo 1

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

#### 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 180° por 20 minutos sem vapor. Em forno Turbo, 160° por 25 minutos.