

FICHA TÉCNICA

Nome do produto: Pão FRANCÊS integral

Descrição: Pré mistura para o preparo de pão francês integral

Receita:

- 1kg mistura PÃO francês Integral

- 550 a 600ml de água

- ± 30g de fermento fresco

Modo de preparo:

- Colocar a mistura JPAN Pão francês Integral na masseira, ir acrescentando a água aos poucos. bater por aproximadamente 5 minutos na velocidade 1;

- Cilindrar a massa

- Cortar os pães, passar na modeladora e colocar nas formas

- Fermentar por aproximadamente 3 horas;

- Assar, com vapor, em forno lastro com temperatura 200°C ou forno turbo com temperatura 160°C por aproximadamente 25 minutos.

OBS: Se utilizar fermento instantâneo adicionar junto com a mistura, no começo do processo.

Validade: 4 meses a partir da data de fabricação

Embalagem: Caixa com 10 kg;

Armazenamento: Conservar em local fresco, seco e protegido da luz.

Código de barra: 7898915120851