

**Nome do produto:** Pão de cebola

**Descrição:** Pré mistura para o preparo de pão de cebola

**Receitas:**

**1 kg de PÃO DE CEBOLA**

**400 a 450 ml de água**

**45g de fermento fresco**

**Modo de preparo:**

- Colocar a mistura na masseira, ir acrescentando a água aos poucos, bater por aproximadamente 3 minutos na velocidade 1;
- Adicionar o fermento fresco e bater na velocidade 2 por aproximadamente 10 minutos ou até atingir o ponto de véu;
- Dividir a massa no tamanho desejado, cobrir com plástico e deixar descansando por 10 minutos;
- Bolear e arrumar nas assadeiras;
- Fermentar por aproximadamente 2 horas;
- Assar, sem vapor, em forno lastro com temperatura 180°C ou forno turbo com temperatura 150°C por 20 minutos.

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

**Validade:** 4 meses a partir da data de fabricação.

**Legislação:** Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução nº23, de 15 de março de 2000.

**Embalagem:** Caixa de 10kg.

**Código de barra:** 7898915120684

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