

Nome do produto: Pão de CENOURA

Descrição: Pré mistura para o preparo de pão de CENOURA, produzido com cenoura em pó e cenoura granulada; deixando os pães mais macios e com o verdadeiro sabor de cenoura.

Receita:

- 1kg mistura PÃO CENOURA

- 450 a 500ml de água

- 30 a 50g 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 20 minutos;

- Bolear e colocar nas formas;

- 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.

Rendimento aproximado por caixa: 38 unidades de 400g.

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

Validade: 4 meses a partir da data de fabricação.

Embalagem: Caixa de 10kg.

Código de barra: 7898915120707

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