

Nome do produto: Pão ciabatta integral

Descrição: Pré mistura para o preparo de pão ciabatta integral

Receita:

- 5kg mistura PÃO CIABATTA
- 3500 a 3800ml de água gelada
- ± 150g de fermento fresco

Modo de preparo:

- Colocar na masseira a mistura JPAN Pão Ciabatta e 3 litros de água. Misturar na vel. 1 até formar uma massa homogênea, adicionando o fermento e o restante de água aos poucos. Misturar por mais 3 min (aprox.) na vel. 2;
- Colocar a massa em um recipiente e pulverizar com farinha. Cobrir com um plástico e descansar por aproximadamente 1 hora;
- Pulverizar a massa com bastante farinha e colocar na mesa (recomenda-se virar o recipiente de cabeça para baixo com muito cuidado);
- Com o auxílio das mãos, acertar a altura da massa para 3cm e depois cortar em retângulos de 30x8 cm.
- Assar, com bastante vapor, em forno lastro com temperatura 240°C ou forno turbo com temperatura 200°C por 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: Fardo com 4 pacotes de 5kg;

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

Código de barra: 7898915120226