

Nome do produto: Pão de batata.

Descrição: Pré mistura para o preparo de pão de batata, produzido com flocos de batata, deixando os pães mais macios e com o verdadeiro sabor de batata.

Receita:

- 1kg mistura **PÃO DE BATATA**
- 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 (para o pão de batata recheado: abrir a massa, colocar o recheio e modelar);
- Fermentar por aproximadamente 2 horas;
- Pincelar com gemas;
- 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: 258 unidades de 60g.

Validade: 4 meses a partir da data de fabricação.

Embalagem: Caixa de 10kg.

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

Código de barra: 7898915120165