

Nome do produto: Pão de milho.

Descrição: Pré mistura para o preparo de milho

Receita:

- 1kg mistura **PÃO DE MILHO**
- 400 a 450ml 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 10 minutos;
- Bolear e colocar nas formas;
- Fermentar por aproximadamente 1 hora;
- Assar, sem vapor, em forno lastro com temperatura 180°C ou forno turbo com temperatura 150°C por 30 minutos.

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

Rendimento aproximado por caixa: 42 unidades de 350g.

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: 7898915120356