

Nome do produto: PÃO DOCE & BISNAGA

Descrição: Pré mistura para o preparo de pães doces, bisnagas.

Receita:

1 kg de mistura PÃO DOCE & BISNAGA
320 ml de água
100 g de ovos (aprox. 2 unidades)
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,
- Bolear, cobrir com plástico e deixar descansando por 20 minutos;
- Modelar;
- Fermentar por aproximadamente 1 hora;
- 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.

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: 7898915120325