

Nome do produto: Pão integral

Descrição: Pré mistura para o preparo de pão integral

Receita:

- 1kg mistura PÂO Integral
- 550 a 600ml de água
- ± 30g de fermento fresco

Modo de preparo:

- Colocar a mistura JPAN Pão Integral na masseira, ir acrescentando a água aos poucos. bater por aproximadamente 5 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 e colocar na forma;
- Fermentar por aproximadamente 1 hora;
- Assar, com vapor, em forno lastro com temperatura 200°C ou forno turbo com temperatura 160°C por 35 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 com 10 kg.

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

Código de barra: 7898915120202