

Nome do produto: Pão italiano

Descrição: Pré mistura para o preparo de pão italiano

Receita:

- 5kg mistura PÃO ITALIANO

- 2800ml de água gelada

- ± 50 g de fermento fresco

Modo de preparo:

- Colocar na masseira a mistura JPAN Pão Italiano, e um pouco da água. Misturar na vel. 1 até formar uma massa homogênea, adicionar o fermento e o restante da água. Misturar por aproximadamente 8 min na vel. 2 ou até dar o ponto;

- Cortar do tamanho desejado, bolear e cobrir com plástico; deixar descansando por aproximadamente 40 minutos;

- Modelar e arrumar nas assadeiras, fermentar por aproximadamente 90 minutos;

- Dar o fio com ½ cm de profundidade (para o formato filão 2 cortes e para a panhoca quadrado);

- Assar, com bastante vapor, em forno lastro temperatura 200°C ou forno turbo temperatura 160°C por 45 minutos. Faltando 10 minutos para terminar de assar, deixar a porta do forno aberta, para secar e dar maior crocância ao produto.

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: 7898915120110