

Nome do produto: Pão SEMI-italiano

Descrição: Pré mistura para o preparo de pão semi-italiano.

Receita:

- 5kg mistura PÃO SEMI ITALIANO
- 2800 a 3000ml de água gelada
- ± 150 g de fermento fresco

Modo de preparo:

- Colocar na masseira a mistura JPAN Pão semi 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 de véu;
- Deixar descansando por aproximadamente 30 minutos, coberto com plástico;
- Cortar a massa com 80g ou no peso desejado, modelar em forma de baguete;
- Banhar na clara e em seguida passar na mistura de Pão semi Italiano;
- Arrumar nas assadeiras, fermentar por aproximadamente 90 minutos;
- Dar o fio e, com auxílio de uma manga, colocar um pouco de margarina no corte;
- Assar, com bastante vapor, em forno lastro temperatura 200°C ou forno turbo temperatura 160°C por 20 minutos.

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: 7898915120608