

Pão com recheio de goiabada

INGREDIENTES

MASSA:

FARINHA DE TRIGO
NÚCLEO MASSAS DOCES
AÇÚCAR

COBERTURA:

GOIABADA
CÔCO EM FLOCOS



RECEITA			
INGREDIENTE	%	1 kg	5 Kg
FARINHA DE TRIGO	100	1.000g	5 Kg
NÚCLEO MASSAS DOCES	8	80g	400 g
AÇÚCAR	20	200g	1 Kg
FERMENTO FRESCO	3	30g	150 g
ÁGUA	60	600g	3 Kg

MODO DE PREPARO:

- 1- Colocar o núcleo Massas doces, o açúcar e a farinha na masseira e misturar por 1 minuto.
- 2- Adicionar água gelada aos poucos e bater em velocidade baixa por 5 minutos ou até homogeneizar.
- 3- Adicionar o fermento fresco e bater em velocidade baixa por aproximadamente 7 minutos ou até obter o ponto de véu.
- 4- Dividir em porções de 35 gramas.
- 5- Modelar em formato de bisnaguinha e colocar em assadeira lisa previamente untada com DBO PMAN.
- 6- Fermentar em câmara de fermentação a 30°C por aproximadamente 1,5 horas ou até o ponto.
- 7- Fornear a 180°C por aproximadamente 20 minutos em forno de lastro.
- 8- Depois de esfriar aplicar a geleia de brilho com pincel de silicone, em seguida a cobertura de goiabada e por fim o coco em flocos.