

Pão de coco com doce de leite

INGREDIENTES

MASSA:

FARINHA DE TRIGO
NÚCLEO PÃO DE COCO
AÇÚCAR REFINADO
FERMENTO
ÁGUA

RECHEIO:

DOCE DE LEITE EM CUBOS 50%



RECEITA DA MASSA			
INGREDIENTE	%	1 kg	5 kg
FARINHA DE TRIGO	100	1 kg	5 kg
NÚCLEO PÃO DE COCO	8	80 g	400 g
ACÚCAR REFINADO	20	200 g	1 kg
FERMENTO	6	60 g	300 g
ÁGUA	60	600 ml	3 L

MODO DE PREPARO:

- 1- Colocar o núcleo de pão de coco, 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.
- 4- Bater em velocidade alta por aproximadamente 3 minutos ou até obter o ponto de véu.
- 5- Dividir em porções de 400 gramas.
- 6- Modelar em formato de pão de forma adicionando o doce de leite em cubos junto a n modelagem e colocar em assadeira previamente untada com DBO PMAN.
- 7- Fermentar em câmara de fermentação a 30°C por aproximadamente 1,5 horas ou até o ponto.
- 8- Fornear a 180°C por aproximadamente 18 minutos em forno de lastro.