

Pão de espinafre

INGREDIENTES

MASSA:

FARINHA DE TRIGO
NÚCLEO DE PÃO DE BATATA
AÇÚCAR REFINADO
ESPINAFRE
OVO
QUEIJO PARMESÃO
FERMENTO FRESCO
ÁGUA

DECORAÇÃO

QUEIJO PARMESÃO



RECEITA DA MASSA

| INGREDIENTE | % | 1 kg | 5 kg |
|----------------------|-----|--------|--------|
| FARINHA DE TRIGO | 100 | 1 kg | 5 kg |
| NÚCLEO PÃO DE BATATA | 20 | 200 g | 1,0 kg |
| AÇÚCAR REFINADO | 15 | 150 g | 750 g |
| ESPINAFRE | 30 | 300 g | 1,5 Kg |
| QUEIJO PARMESÃO | 15 | 150 g | 750 g |
| ÁGUA | 60 | 600 ml | 3 L |
| FERMENTO FRESCO | 3 | 30 | 150 g |

MODO DE PREPARO:

- 1- Colocar o núcleo de pão de Batata, a farinha e o açúcar na masseira e misturar por 1 minuto.
- 2- Bater o espinafre no liquidificador ou processador com 20 ml da água da massa.
- 3- Adicionar o processado a masseira e em seguida acrescentar restante da água aos poucos e bater em velocidade baixa por 5 minutos ou até homogeneizar.
- 4- Adicionar o fermento fresco e bater em velocidade alta por aproximadamente 7 minutos ou até obter o ponto de véu.
- 5- Dividir em porções de 40 gramas e deixar descansar na mesa, coberto por plástico por 10 minutos.
- 6- Modelar em formato redondo com recheio de 15 g de queijo parmesão por unidade.
- 7- Colocar em assadeira lisa previamente untada com DBO PMAN.
- 8- Fermentar em câmara de fermentação a 30°C por aproximadamente 2,0 horas ou até dobrar de tamanho.
- 9- Pincelar com ovos na metade do tempo de fermentação e decorar com queijo parmesão ralado a gosto.
- 10- Fornear a 180°C por aproximadamente 20 minutos em forno de lastro ou 160 °C por 15 minutos dependendo do seu forno.