

# Pão de milho com linhaça

## INGREDIENTES

### MASSA:

FARINHA DE TRIGO  
NÚCLEO PÃO DE MILHO  
AÇÚCAR REFINADO  
SEMENTE DE LINHAÇA  
FERMENTO  
ÁGUA

### DECORAÇÃO

SEMENTE DE LINHAÇA



## RECEITA DA MASSA

INGREDIENTE	%	1 kg	5 kg
FARINHA DE TRIGO	100	1 kg	5 kg
NÚCLEO PÃO DE MILHO	18	180 g	900 g
AÇÚCAR REFINADO	20	200 g	1 kg
SEMENTE DE LINHAÇA	20	200	1kg
ÁGUA	60	600 ml	3 L
FERMENTO FRESCO	3	30	150 g

## MODO DE PREPARO:

- 1- Colocar o núcleo de pão de milho, o açúcar, a semente de linhaça 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 alta por aproximadamente 7 minutos ou até obter o ponto de véu.
- 4- Dividir em porções de 400 gramas.
- 5- Modelar em formato de redondo, decorar com semente de linhaça e colocar em assadeira previamente untada com DBO PMAN.
- 6- Fermentar em câmara de fermentação a 30°C por aproximadamente 2,0 horas ou até o ponto.
- 7- Fazer o corte desejado.
- 8- Fornear a 180°C por aproximadamente 20 minutos em forno de lastro ou 160°C por 18 minutos em forno turbo.