

# Pão de milho com patê de presunto

## INGREDIENTES

### MASSA:

FARINHA DE TRIGO  
NÚCLEO PÃO DE MILHO  
AÇÚCAR REFINADO  
FERMENTO  
ÁGUA

### RECHEIO:

PATÊ DE PRESUNTO 60 %



### RECEITA DA MASSA

INGREDIENTE	%	1 kg	5 kg
FARINHA DE TRIGO	100	1kg	5 kg
NÚCLEO PÃO DE MILHO	18	180 g	900 g
AÇÚCAR REFINADO	15	150 g	750g
ÁGUA	60	600 ml	3 L
FERMENTO FRESCO	3	30	150 g

## MODO DE PREPARO:

- 1- Colocar o núcleo milho, a farinha, o açúcar na masseira e misturar por 1 minuto.
- 2- Adicionar a gordura vegetal e o ovo. Em seguida adicionar e a 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 100 gramas e deixar descansar por 10 minutos.
- 5- Abrir na mesa em formato de disco e colocar em assadeira previamente untada com DBO PMAN.
- 6- Fermentar em câmara de fermentação a 30°C por aproximadamente 2 horas ou até o ponto.
- 7- Pré fornear a 180°C por aproximadamente 3 minutos em forno de lastro ou a 160 C por 3 minutos em forno turbo.
- 8- Recheiar com 60 g de patê de presunto por unidade. Enrolar e decorar com fubá.
- 9- Fornear a 180°C por aproximadamente 18 minutos em forno de lastro ou a 160 °C por 15 minutos em forno turbo.