

Pão mineirinho

INGREDIENTES

MASSA:

FARINHA DE TRIGO
NÚCLEO PÃO DE MILHO
AÇÚCAR REFINADO
QUEIJO PARMESÃO
FUBÁ
FERMENTO
ÁGUA

DECORAÇÃO:

QUEIJO PARMESÃO



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	20	200 g	1 kg
QUEIJO PARMESÃO	15	150 g	750g
FUBÁ	10	100g	500g
ÁGUA	60	600 ml	3 L
FERMENTO	3	30g	150 g

MODO DE PREPARO:

- 1- Colocar o núcleo de pão de milho, açúcar, fubá 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- Acrescentar o queijo parmesão e bater em velocidade baixa por 1 minuto.
- 5- Dividir em porções 30 gramas.
- 6- Modelar em formato de trança de três peças com o total de 90 g por unidade 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 20 minutos em forno de lastro.