

# Pão pingo de leite

## INGREDIENTES

### MASSA:

FARINHA DE TRIGO  
NÚCLEO PÃO CACAU DO BRASIL  
AÇÚCAR REFINADO  
CAFÉ SOLÚVEL  
FERMENTO FRESCO  
ÁGUA

### DECORAÇÃO

CREME DE CONFEITEIRO  
CEREJA EM CALDA



RECEITA DE MASSA			
INGREDIENTE	%	1 Kg	5 kg
FARINHA DE TRIGO	100	1kg	5 kg
NÚCLEO PÃO DE CACAU DO BRASIL	10	100 g	500 g
AÇÚCAR REFINADO	20	200 g	1kg
CAFÉ SOLÚVEL	6	60 g	300 g
ÁGUA	60	600 ml	3 L
FERMENTO FRESCO	3	30 g	150 g

## MODO DE PREPARO:

- 1- Colocar o núcleo pão de cacau, açúcar, o café e a farinha na masseira e misturar por 1 minuto.
- 2- Adicionar 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 200 gramas. Descansar por 10 minutos.
- 5- Modelar em formato de filão 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- Fornear a 180°C por aproximadamente 20 minutos em forno de lastro ou por 15 minutos a 160 C em forno turbo.
- 8- Deixa esfriar e decore com creme de confeiteiro e cereja em calda a gosto ou conforme sugestão de foto.