

# Pão prestígio

## INGREDIENTES

### MASSA:

FARINHA DE TRIGO  
NÚCLEO PÃO CACAU DO BRASIL  
AÇÚCAR REFINADO  
NÚCLEO PÃO DE COCO  
FERMENTO  
ÁGUA

### DECORAÇÃO:

LEITE CONDENSADO  
COCO RALADO



RECEITA			
INGREDIENTE	%	1 kg	5 kg
FARINHA DE TRIGO	100	1kg	5 kg
NÚCLEO DE PÃO CACAU DO BRASIL	5	50 g	250 g
NÚCLEO PÃO DE COCO	4	40 g	200 g
ACÚCAR REFINADO	20	200 g	1 kg
ÁGUA	60	600 ml	3 L
FERMENTO FRESCO	6	60 g	300 g

## MODO DE PREPARO:

- 1- Colocar o núcleo de pão de coco, o núcleo de pão de cacau, a farinha e o açúcar 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 baixa por aproximadamente 7 minutos.
- 4- Bater em velocidade alta por aproximadamente 3 minutos ou até obter o ponto de véu.
- 5- Dividir em porções de 40 gramas.
- 6- Modelar em formato de bolinhas e 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.