

## Pão caseiro



### Ingredientes

6000 g de farinha de trigo  
120 g de sal  
120 g de **AÇÚCAR ITAIQUARA**  
60 g de **ITAPAN**  
240 g de margarina  
180 g de **FERMENTO BIOLÓGICO ITAIQUARA**  
3480 mL de água gelada

### Modo de Preparo

Cortar a margarina cubos de tamanho regular e reservar.  
Misturar todos os ingredientes secos em 1ª velocidade na masseira.  
Adicionar a água aos poucos e a margarina. Misturar até ficar homogêneo.  
Passar para a 2ª velocidade e acrescentar o fermento biológico Itaiquara.  
Bater até o desenvolvimento do glúten (ponto de véu). Dividir a massa, cobrir com plástico e descansar por 20 minutos.  
Modelar, afundar levemente o fecho da peça e colocar um pedaço de margarina na cavidade e fechar, arrumar a peça com o fecho para baixo em assadeira fartamente enfarinhada. Polvilhar farinha de trigo sobre as peças.  
Fermentar.  
Retirar cuidadosamente a peça da assadeira e arrumar em assadeira lisa perfurada, enfarinhada, com o fecho para cima. Polvilhar farinha sobre as peças.  
Assar a 180°C por 20 minutos.

**Receita enviada por:** Itaiquara