

## Pão de cebola diferente



### Ingredientes

#### INGREDIENTES - ESPONJA

1000 g de farinha de trigo  
20 g de sal  
10 g de **ITAPAN**  
550 mL de água  
30 g de **FERMENTO BIOLÓGICO ITAIQUARA**

#### INGREDIENTES - CREME DE CEBOLA

400 g de cebola  
100 mL de óleo de soja  
100 mL de vinagre de vinho tinto  
12 g de sal refinado  
10 g de alho  
5 g de pimenta vermelha em conserva

#### INGREDIENTES – MASSA FINAL

1000 g de Farinha de trigo  
20 g de sal  
10 g de **ITAPAN**  
600 g de creme de cebola  
30 g de **FERMENTO BIOLÓGICO ITAIQUARA**  
40 g de **AÇÚCAR ITAIQUARA**



## **Modo de Preparo**

### **PREPARO DA ESPONJA:**

Coloque todos os ingredientes na masseira e deixe misturar até obter uma massa homogênea. Em seguida coloque a massa em uma vasilha, cubra com plástico e deixe descansar por 20 minutos.

### **PREPARO DO CREME DE CEBOLA:**

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até formar um creme.

### **MODO DE PREPARO DA MASSA:**

Coloque na masseira a farinha, o açúcar Itaiquara e deixe misturar durante 1 minuto. Adicione a esponja e o creme de cebola, forme uma massa. Passe para 2ª velocidade e adicione o fermento biológico Itaiquara, deixe bater até formar o ponto de véu.

Coloque a massa sobre a mesa, divida em bolas com 65g, boleie e arrume em uma assadeira lisa, mantendo o espaço entre um e outro.

Leve para o carrinho de fermentação e espere dobrar de volume. Depois, pincele ovos nos pães e faça seis cortes verticais.

Leve ao forno e asse com temperatura: Forno tipo lastro 200°C e no tipo Turbo 170°C, por aproximadamente 13 minutos, com vapor.

**Receita enviada por:** Itaiquara