

## Pão de centeio



### Ingredientes

5000 g de farinha de trigo  
1500 g de farinha de centeio  
125 g de sal  
150 g de **AÇÚCAR ITAIQUARA**  
50 g de **ITAPAN**  
200 g de gordura  
250 g de **FERMENTO BIOLÓGICO ITAIQUARA**  
3000 mL de água gelada  
15 g de **ANTI MOFO ITAIQUARA** e dissolvê-lo em 100 mL da água que vai ser utilizada na massa. E adicioná-lo à massa no momento em que for adicionar a água.

### Modo de Preparo

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 Itaipuara.  
Bater até o desenvolvimento do glúten (ponto de véu). Dividir a massa, cobrir com plástico e descansar por 20 minutos.  
Modelar e fermentar.  
Assar a 180°C por 30 minutos.

**Receita enviada por:** Itaipuara