

Pão de coco



Ingredientes

5000 g de farinha de trigo
75 g de sal
750 g de **AÇÚCAR ITAIQUARA**
50 g de **ITAPAN**
200 g de leite em pó
200 g de gordura
250 g de **FERMENTO BIOLÓGICO ITAIQUARA**
500 g de leite de coco
2000 mL de água gelada

Modo de Preparo

Misturar todos os ingredientes secos em 1ª velocidade na masseira.
Adicionar a água e o leite de coco aos poucos e a gordura. Misturar até ficar homogêneo.
Passar para a 2ª velocidade e acrescentar o fermento biológico Itaiparana.
Bater até o desenvolvimento do glúten (ponto de véu). Dividir a massa, cobrir com plástico e descansar por 20 minutos.
Modelar e fermentar.
Pincelar as peças com ovos e polvilhar coco ralado.
Assar a 150°C no forno turbo por 15 minutos, ou 180°C no forno lastro por 20 minutos

Receita enviada por: Itaiparana