

## Pão de fôrma



### Ingredientes

1000 g de farinha de trigo  
20 g de sal  
40 g de **AÇÚCAR ITAIQUARA**  
10 g de **MELHORITA**  
20 g de leite em pó  
30 g de **FERMENTO BIOLÓGICO ITAIQUARA**  
560 mL de água gelada  
3 g de **UI- 3**

### Modo de Preparo

Misturar todos os ingredientes secos em 1ª velocidade na masseira.  
Adicionar a água aos poucos. 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.  
Passar as peças na modeladora e arrumar a peça em fôrma untada com gordura com o fecho voltado para baixo, fermentar.  
Assar a 180°C por 30 minutos.

**Receita enviada por:** Itaiquara