

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