

Pão de leite



Ingredientes

5000 g de farinha de trigo
100 g de sal
650 g de **AÇÚCAR ITAIQUARA**
200 g de leite em pó
50 g de **ITAPAN**
250 g de ovos
250 g de **FERMENTO BIOLÓGICO ITAIQUARA**
2750 mL de água gelada
15 g de **UI-3**

Modo de Preparo

Misturar todos os ingredientes secos em 1ª velocidade na masseira.
Adicionar a água aos poucos e os ovos. 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.
Modelar e fermentar.
Assar a 150°C no forno turbo por 18 minutos, ou 180° no forno lastro por 20 minutos.

Receita enviada por: Itaiquara