

Pão de Torresmo



Ingredientes

Ingredientes da massa:

- 2 kg de **ITAFLEX**
- 600 ml água gelada
- 4 ovos
- 160 g de **FERMENTO BIOLÓGICO ITAIQUARA**

Ingredientes do recheio:

- 1 kg de torresmo
- 1 cebola média picada
- Cheiro verde a gosto
- Sal a gosto

Modo de Preparo

Preparo da massa:

1. Colocar na masseira o ITAFLEX, os ovos e adicionar a água aos poucos. Bater por 5 minutos na velocidade baixa.
2. Passar para a velocidade alta e adicionar o FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO ITAIQUARA, bater a massa até formar ponto de véu.

Continuação: Pão de Torresmo

3. Bolear, cobrir com plástico e deixar descansar por 10 minutos.
4. Abrir a massa em formato retangular sobre a mesa enfarinhada.
5. Colocar o recheio de torresmo no centro da massa. Fechar a massa.
6. Deixar fermentar.
7. Deixar fermentar até o ponto de assar.
8. Forneamento:

I Forno turbo: 160°C por aproximadamente 25 minutos (dependendo do tamanho da peça).

I Forno lastro: 180°C por aproximadamente 25 minutos (dependendo do tamanho da peça).

Receita enviada por: Eduardo – Técnico em Panificação