

Pão integral



Ingredientes

3000 g de farinha de trigo

3000 g de farinha integral

120 g de sal

240 g de [AÇÚCAR ITAIQUARA](#)

240 g de gordura vegetal

60 g de [ITAPAN](#)

180 g de [FERMENTO BIOLÓGICO ITAIQUARA](#)

3480 mL de água gelada

9 g de [ANTI MOFO ITAIQUARA](#) e dissolvê-lo em 100 mL da água que vai ser utilizada na massa. E adicioná-lo à massa no momento em que for adicionar a água.

Modo de Preparo

Misturar todos os ingredientes secos em 1ª velocidade na masseira.

Adicionar a água aos poucos e a gordura. Misturar até ficar homogêneo.

Passar para a 2ª velocidade e acrescentar o fermento biológico Itaipuara.

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 nas fôrmas untadas e fermentar.

Assar a 160°C por 20 minutos.

Receita enviada por: Itaipuara