

Pão Mini Lanche com Patê de Cebola



Ingredientes

Ingredientes da massa:

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

Ingredientes do recheio:

- 100 ml de leite
- 50g de mussarela ralada
- 80g de queijo tipo “catupiry”
- 1 cebola picada
- Condimentos 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.
3. Bolear, cobrir com plástico e deixar descansar por aproximadamente 10 minutos.

4. Dividir em peças de 50 g, bolear e colocá-las em assadeiras lisas e untadas com UNTA FORMA ITAIQUARA, deixando um espaço entre elas para não grudarem.

5. Deixar fermentar até o ponto de assar.

6. Deixar esfriar, cortá-los aos meios, recheá-los. Polvilhe com queijo mussarela ralado.

Receita enviada por: Eduardo – Técnico em Panificação