

## Pão Recheado



### Ingredientes

- 2 kg ITAFLEX
- 180 g FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO ITAIQUARA
- 200 g (4 unidades) de Ovos
- 600 ml Água
- 200 g Queijo parmesão ralado
- 120 g Orégano
- 200 g Salsinha
- 25 g Caldo de galinha em pó

### Modo de Preparo

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. Bater por aproximadamente 1 minuto o restante dos ingredientes.
4. Deixar descascar por aproximadamente 20 minutos.
5. Dividir a massa em peças de 50g.
6. Bolear e colocar em assadeiras apropriadas.
7. Deixar fermentar.
8. Forneamento:
  - Forno (turbo): 160°C por aproximadamente 15 minutos.
  - Forno lastro: 180°C por aproximadamente 15 minutos.
9. Fazer cortes em forma de cruz e rechear depois de frio com patê de sua preferência.

### Rendimento:

Aproximadamente 70 unidades.