

Pão sírio



Ingredientes

3000 g de farinha de trigo
60 g de sal
120 g de [AÇÚCAR ITAIQUARA](#)
60 g de [FERMENTO BIOLÓGICO ITAIQUARA](#)
1650 mL de água

Modo de Preparo

Misturar todos os ingredientes secos em 1ª velocidade na masseira.
Adicionar a água aos poucos. 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 em peças de 80g, cobrir com plástico e descansar por 20 minutos.
Modelar com um rolo de massa e colocar em assadeira perfurada e enfarinhada.
Assar a 220°C por 3 minutos.

Receita enviada por: Itaiquara