

Pão sovado



Ingredientes

5000 g de farinha de trigo
100 g de sal
500 g de **AÇÚCAR ITAIQUARA**
50 g de **MELHORITA**
150 g de ovos
100 g de gordura vegetal hidrogenada
150 g de **FERMENTO BIOLÓGICO ITAIQUARA**
2000 mL de água gelada

Modo de Preparo

Misturar todos os ingredientes secos em 1ª velocidade na masseira.
Adicionar a água aos poucos, os ovos e a gordura. 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, cobrir com plástico e descansar por 20 minutos.
Modelar e fermentar.
Assar a 180°C no forno (turbo) por 20 minutos, ou 200°C no forno lastro por 25 minutos.

Receita enviada por: Itaiquara