

Pão de forma com sementes com CORN-PEPP

Farinha de trigo	8,000 kg
CORN-PEPP	2,000 kg
Açúcar	0,800 kg
MASA MADRE PIE	0,300 kg
Leite em pó	0,300 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,150 kg
Sal	0,160 kg
Levedura	0,400 kg
Água (aprox.)	6,100 kg
<u>Manteiga</u>	<u>0,600 kg</u>
Total	18,810 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica. Adicionar a manteiga antes de finalizar a amassadura.
- Temperatura da massa: 25 °C.
- Dividir e bolear peças de 0,650 kg para formas de 30 x 10 x 10 cm.
- Formar as peças e colocá-las nas formas.
- Fermentar durante 60 – 70 minutos em câmara de fermentação.
- Cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 230 °C durante 35 – 40 minutos.

