

GRANDE SAVEUR (IREKS GRANDE SAVEUR)



Serviço de Receitas

<u>Ingredientes:</u>	%	Medida
Massa		
IREKS GRANDE SAVEUR	50	1.000 g
Farinha de trigo	50	1.000 g
Fermento fresco	3	60 g
Água gelada	55	1.100 ml
Cobertura		
Farinha de trigo	100	100 g



GRANDE SAVEUR (IREKS GRANDE SAVEUR)

Serviço de Receitas

Procedimento:

- Colocar o produto IREKS e a farinha de trigo na masseira e misturar por 1 minuto na velocidade 1;
- Adicionar o fermento e a água gelada, lembrando de adicionar a água aos poucos;
- Misturar por aproximadamente 3 minutos na velocidade 1;
- Misturar por mais 8 minutos na velocidade 2 ou até obter o ponto de véu;
- Dividir a massa em partes de 300 g;
- Bolear a massa;
- Descansar a massa por aproximadamente 30 minutos coberta com plástico;
- Modelar em formato de baguete, aproximadamente 35 cm;
- Acondicionar em assadeiras previamente untadas;
- Fermentar por aproximadamente 80 minutos ou até obter o ponto;
- Opcional: borrifar com água a parte superior e peneirar a cobertura;
- Dar cortes transversais;
- Fornear com vapor a 200°C por aproximadamente 30 minutos ou até obter o ponto.

Material Utilizado:

- Masseira (2 velocidades);
- Assadeira para baguete;
- Forno com vapor.

Rendimento:

- 10 baguetes de 234 g cada

Quebra:

- 22%

Validade depois de pronto:

- 01 dia

Uma empresa IREKS GmbH
e Cooperativa AGRÁRIA

IREKS DO BRASIL S.A.
Avenida Paraná, 200
Vitória - Entre Rios
85139-400 - GUARAPUAVA - PR
Tel.: +55 42 3625 8444
Fax: +55 42 3625 8433
E-mail: ireks@ireks.com.br
www.ireks.com.br


**IREKS
DO BRASIL**