

PÃO DE CHÁ VERDE

(PÃO DE CHÁ VERDE)



Serviço de Receitas

<u>Ingredientes:</u>	%	Medida
PÃO DE CHÁ VERDE	100	2.000 g
Água gelada	44	880 ml
Fermento fresco	6	120 g
Cobertura	100	100 g

PÃO DE CHÁ VERDE

(PÃO DE CHÁ VERDE)

Serviço de Receitas

Procedimento:

- Colocar na masseira o produto IREKS, o fermento fresco e a água gelada, lembrando de adicionar a água aos poucos;
- Misturar por aproximadamente 3 minutos na velocidade 1;
- Misturar por mais 6 minutos na velocidade 2, ou até obter o ponto de véu;
- Dividir a massa em partes de 250 g;
- Bolear a massa;
- Descansar a massa por aproximadamente 15 minutos coberta com plástico;
- Modelar;
- Umedecer a parte superior da massa e passar na cobertura que acompanha o produto;
- Fazer cortes decorativos;
- Acondicionar os pães em assadeiras previamente untadas;
- Fermentar por aproximadamente 90 minutos ou até obter o ponto;
- Fornear com vapor a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até obter o ponto.

Material Utilizado:

- Masseira (2 velocidades);
- Forno com vapor.

Rendimento:

- 12 pães de 229 g cada

Quebra:

- 11%

Validade depois de pronto:

- 05 dias

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