

PÃO DE FORMA

(IREKS TOP MACIO)



Serviço de Receitas

<u>Ingredientes:</u>	%	Medida
IREKS TOP MACIO	50	1.000 g
Farinha de trigo especial	50	1.000 g
Água gelada	40 - 46	840 ml
Fermento fresco	3	60 g

PÃO DE FORMA

(IREKS TOP MACIO)

Serviço de Receitas

Procedimento:

- Colocar o produto IREKS e a água na batedeira;
- Colocar a mistura e a farinha de trigo especial na masseira e misturar por 1 minuto na velocidade 1;
- Adicionar o restante dos ingredientes, lembrando de adicionar a água gelada aos poucos;
- Misturar por 3 minutos na velocidade 1;
- Misturar por mais 8 minutos na velocidade 2 ou até a massa adquirir o ponto de véu.

Fôrma aberta:

- Dividir a massa em peças de 550 g;
- Bolear e descansar a massa por 10 minutos coberta com plástico;
- Modelar e acondicionar em assadeiras previamente untadas;
- Fermentar por 90 minutos ou até o ponto;
- Fornear sem vapor a 180°C por aproximadamente 35 minutos.

Fôrma fechada:

- Dividir a massa em peças de 700 g;
- Bolear e descansar a massa por 10 minutos coberta com plástico;
- Modelar e acondicionar em assadeiras previamente untadas;
- Fermentar até um dedo abaixo da borda fôrma, untar a tampa e fechar;
- Fornear sem vapor a 180°C por aproximadamente 45 minutos.

Material Utilizado:

- Masseira;
- Fôrmas;
- Forno sem vapor.

Rendimento:

- Fôrma aberta: 5 pães de 484 g
- Fôrma fechada: 4 pães de 616 g

Quebra:

- 12%

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