

PÃO DE OVOS ESPECIAL

(PÃO DE OVOS ESPECIAL)



Serviço de Receitas

<u>Ingredientes:</u>	%	Medida
PÃO DE OVOS ESPECIAL	50	1.000 g
Farinha de trigo especial	50	1.000 g
Fermento fresco	6	120 g
Ovos	30	600 g
Margarina (com 80% de lipídeos)	10	200 g
Água gelada	15	300 ml



PÃO DE OVOS ESPECIAL

(PÃO DE OVOS ESPECIAL)

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, os ovos, a margarina e a água gelada na masseira, lembrando de adicionar a água gelada aos poucos;
- Misturar por aproximadamente 3 minutos na velocidade 1;
- Misturar por mais 7 minutos na velocidade 2, ou até obter o ponto de véu;
- Dividir a massa em partes de 800 g;
- Bolear a massa;
- Descansar a massa por aproximadamente 10 minutos coberta com plástico;
- Dividir a massa com auxílio de uma divisora;
- Modelar e acondicionar em assadeiras previamente untadas;
- Fermentar por aproximadamente 90 minutos, ou até obter o ponto;
- Fornear a 170°C por aproximadamente 15 minutos ou até obter o ponto.

Material Utilizado:

- Masseira (2 velocidades);
- Divisora;
- Forno.

Rendimento:

- 120 pães de 23 g cada

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