

PÃO QUEIJINHO

(TOP MACIO)

Serviço de Receitas



<u>Ingredientes:</u>	%	Medida
Massa		
TOP MACIO	50	1.000 g
Farinha de trigo especial	50	1.000 g
Gemas	10	200 g
Água gelada	40	800 ml
Fermento fresco	4	80 g
Cobertura		
Queijo parmesão (ralado)	100	300 g

PÃO QUEIJINHO

(TOP MACIO)

Serviço de Receitas

Procedimento:

- Colocar a mistura e a farinha de trigo especial na masseira e misturar por 1 minuto na velocidade 1;
- Adicionar o restante dos ingredientes da massa, lembrando de adicionar a água gelada aos poucos;
- Misturar por 4 minutos na velocidade 1;
- Misturar por mais 8 minutos na velocidade 2 ou até a massa adquirir o ponto de véu;
- Dividir a massa em partes de 20 g ou peças de 600 g;
- Bolear e descansar a massa por 10 minutos coberta com plástico;
- Modelar com auxílio de uma modeladora;
- Umedecer a parte superior da massa com água e envolvê-los em queijo parmesão ralado;
- Acondicionar em assadeiras previamente untadas;
- Deixar fermentar por aproximadamente 90 minutos ou até o ponto;
- Forneir sem vapor a 190°C por aproximadamente 15 minutos;
- Aguardar o resfriamento dos pães por aproximadamente 120 minutos e embalar.

Material Utilizado:

- Masseira;
- Assadeiras;
- Forno sem vapor.

Rendimento:

- 154 pães de 20 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