



## Sugestão de preparo para Pão Frances Integral



## INGREDIENTES

	QUANTIDADE	QUANTIDADE
FARINHA DE TRIGO INTEGRAL 101 PREMIUM	5 kg	100 %
Fermento Fresco Biológico (Hidratado)	100 g	2 %
Sal	90 g	1,8%
Água gelada ( $\pm 2$ a $5^{\circ}\text{C}$ )	$\pm 3150$ kg	$\pm 63$ %
Melhorador	75 g	1,5%



## MODO DE PREPARO

- 1- Coloque na masseira: **Farinha de Trigo INTEGRAL 101 PREMIUM** sal e o melhorador. Misture os ingredientes durante 1 minuto na velocidade 1.
- 2- Adicionar a água gelada aos poucos, misturando por mais 6 minutos na velocidade 1.
- 3- Depois da massa ficar homogênea passe para velocidade 2 e adicione o fermento. Manter misturando por mais 7 minutos aproximadamente, até obter ponto de véu.
- 4- Deixe a massa descansar por aproximadamente 15 minutos.
- 5- Dividir a massa e modelar os pães no formato desejado, e aguardar a fermentação até atingir 80 % de seu crescimento.
- 6 - Fazer o corte desejado.
- 7- Assamento: em forno turbo a  $170^{\circ}\text{C}$  entre 15 a 17 minutos. Em forno de lastro a  $210^{\circ}\text{C}$  entre 17 a 20 minutos.

