

# PÃO DE AIPIM

*Autor: Astor Odilo Hoppe*

*Empresa: Padaria e Confeitaria Modelo - Palmitos - SC*



## ***Ingredientes da massa:***

100% — Farinha de Trigo Especial — 2.000 g  
46% — Água — 920 g  
0,25% — Fermento Seco Instantâneo — 5 g  
2,2% — Sal — 44 g  
2,2% — Açúcar Refinado — 44 g  
2,2% — Margarina Bolo — 44 g  
1,0% — Condicionador em Pó — 20 g  
18% — Aipim — 360 g

## ***Modo de Preparo:***

1 — Cozinhe o Aipim até ficar bem cozido e bata no liquidificador com parte da água da receita.

2 — Coloque todos os ingredientes na amassadeira e pouco mais da metade da água. Vá adicionando aos poucos o restante da água, misturando em 1ª velocidade até homogeneizar.

3 — Deixe descansar 45 minutos coberta com plástico.

4 — Passe para 2ª velocidade e trabalhe a

massa até o ponto de véu.

5 — Divida em pesadas de 700 g e deixe descansar por 5 minutos.

6 — Modele as peças em roscas, tranças ou boleados.

7 — Pincele com ovos inteiros em meio crescimento.

Tempo Aproximado de Fermentação: 60 minutos

## ***Forno de Lastro:***

Temperatura — 170°C (com vapor)

Tempo Aproximado de Cozimento — 45 minutos

## ***Forno Turbo:***

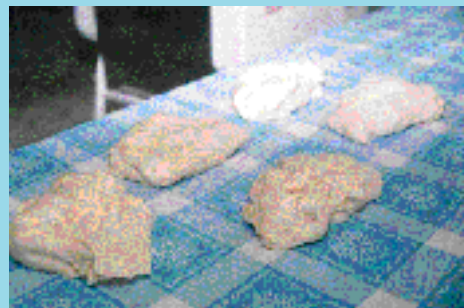
Temperatura — 150°C (com vapor)

Tempo Aproximado de Cozimento — 35 minutos

## ***Rendimento Aproximado:***

5 unidades com 700 g de massa cada.

## **Passos importantes:**



**1) Corte a massa em pedaços de 700 g. e deixe descansar.**



**2) Modele como preferir, deixe fermentar por 60 minutos, pincele com ovos em meio crescimento e leve ao forno.**



**3) Atenção com temperatura e tempo de forneamento de acordo com seu tipo de forno.**



**4) Faça modelos de sua preferência. Siga exemplos das fotos.**