

PÃO ESPANHOL DE AZEITE

Autor: *Jair José Silva Amaral - Taquarituba - SP*



Ingredientes da massa:

100% — Farinha de Trigo Especial — 2.000 g
1,8% — Fermento Seco Instantâneo — 35 g
40% — Água — 800 g
2,5% — Açúcar Refinado — 50 g
2,0% — Sal — 40 g
25% — Azeite de Oliva — 500 g
1,5% — Condicionador em Pó — 30 g
9,0% — Uvas Passas — 180 g
0,8% — Erva Doce — 15 g

Modo de Preparo:

1 — Coloque todos os ingredientes na amassadeira e pouco mais da metade da água.
2 — Vá adicionando aos poucos o restante da água, misturando em 1ª velocidade até homogeneizar.
3 — Passe para 2ª velocidade e trabalhe a massa até o ponto de véu de glúten.
4 — Deixe a massa descansar por 20 minutos e divida em pedaços de 300 g.
5 — Modele conforme as fotos, faça decoração quadriculada sobre os pães, se desejar.
6 — Pincele com ovos e decore com gergelim.
7 — Deixe fermentar.

Tempo Aproximado de Fermentação: até

dobrar de volume

Forno de Lastro:

Temperatura — 200°C (com vapor)
Tempo Aproximado de Cozimento — até ficar dourado

Forno Turbo:

Temperatura — 170°C (com vapor)
Tempo Aproximado de Cozimento — até ficar dourado

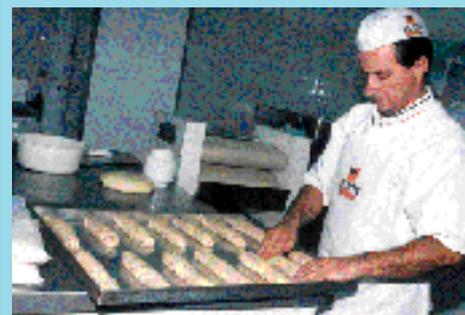
Rendimento Aproximado:

12 unidades com 300 g de massa cada.

Passos importantes:



1) Corte pedaços da massa com 300 g.



2) Passe em modeladora e coloque em assadeira.



3) Pincele com ovos enquanto fermentam.



4) Quando crescidos, polvilhe com gergelim.



5) E leve para assar.