



Pão Bíblico

INGREDIENTES

Pré-Mistura Pão Bíblico Bravíssimo	5000g
Fermento Fresco Reforpan	150g
Água gelada	3000g
Mel	150g

Ingredientes mencionados há mais de 2000 anos, sem adição de açúcares, conservantes e gorduras.

 RENDE APROX.

Massa crua **8300g**

Massa assada **7470g**

MODO DE PREPARO

1. Colocar todos os ingredientes na amassadeira e bater em velocidade baixa até que tudo se misture por completo.
2. Colocar na velocidade rápida e bater por cerca de 8 minutos a uma temperatura de 28°C até obter uma massa lisa e enxuta.
3. Deixar descansar por 15 minutos.
4. Em seguida, modele no tamanho de 300 gramas e deixe fermentar até dobrar de volume. Asse com vapor a 190°C por 30 minutos.