





# Korpitz com Passas

 RENDE APROX.

Massa crua **8500g**

Massa assada **7700g**

## INGREDIENTES

Pré-Mistura Korpitz Bravíssimo	<b>5000g</b>
Fermento Fresco Reforpan	<b>150g</b>
Água sem gelo	<b>2850g</b>
Uva Passas picada	<b>500g</b>

## 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. Acrescente a uva passa picada e misture.
4. Deixar descansar por 15 minutos.
5. Em seguida, modele no tamanho de 100 gramas e deixe fermentar até dobrar de volume. Asse com vapor a 180°C por 20 minutos.

É um pão rico em fibras e com baixos índices glicêmicos.