

Korpitz

INGREDIENTES

Pré-Mistura Korpitz Bravíssimo	5000g
Fermento Fresco Reforpan	150g
Água sem gelo	2850g

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

 **RENDE APROX.**

Massa crua **8000g**

Massa assada **7200g**

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 100 gramas e deixe fermentar até dobrar de volume. Asse com vapor a 180°C por 20 minutos.