|  |
| --- |
| PÃO DE MILHO |
|  **Receita:** 1kg Mistura Pão de Milho, 100grs ovos (2 unidades), 60grs fermento biológico fresco, 400 A 450ml de água gelada.  |
| **Preparo:** Colocar a mistura de Pão de Milho e o fermento na masseira e misturar bem, Adicionar os ovos e a água gelada aos poucos, Misturar na velocidade baixa durante 2 minutos. Passar a masseira para a velocidade rápida até a massa ficar lisa e elástica. Fazer uma bola e deixar descansar por 15 minutos, cortar a massa em peças com peso e tamanho desejado, colocar na assadeira e deixar em fermentação 60 minutos, pincelar a superfície e leve ao forno sem vapor 180º a 200º Graus por 15 minutos. ***Sugestão de Decoração: Molhar com água as peças modeladas e passar o fubá,*** ***isto no inicio da fermentação.*** |
|  **Rendimento:** **27 unidades de 300Grs ou 268 Bisnagas de 30 Grs0 (Por pct**  **de 5Kg)** |
| **Ingredientes:** Farinha trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, Açucar, polisorbato 80, Sal, Estearoil 2-lactil, lactato de sódio, Soro de Leite em pó, Melhorador de farinha, acido ascórbico, Aroma de milho. |
|  **CONTÉM GLÚTEN** **/ CONTÉM LACTOSE****ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO, LEITE, PODE CONTER OVOS, SOJA, CENTEIO, CEVADA E AVEIA** |
| **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL - Porção 100gr.** |
| **Quantidade por porção** | **% VD \*\*** |
| Valor Energético | 364 Kcal = 1529 kj | 18 |
| Carboidratos | 75g | 25 |
| Proteinas | 8,5g | 11,5 |
| Gorduras Totais | 3,3g | 6 |
| Gorduras Saturadas | 1g | 4,5 |
| Gorduras Trans | 1g | Não Estabelecido |
| Fibra Alimentar | 1g | 10,00 |
| Sódio | 637mg | 26,50 |
| \*\* Valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. |
| **Fabricação......... :** **Validade.............. :****Lote...................... :** | **18.09.18****18.03.19****18** |  |
| **Produzido por:** GRANO NICOLETTI COM. ALIM. LTDA.Av. Carlos Ferreira Endres, 1.159 – Vila Endres – CEP: 07041-030Guarulhos - SP – CNPJ: 20.217.327/0002-08 - SAC (11) 2201-4472 E-mail: contato@granogourmet.com.br Site: www.granogourmet.com.br |