

Sonho Recheado de Padaria

Tempo de preparo
🕒 180 minutos

Rendimento
🍞 150 unidades

Ingredientes

1. 5kg de farinha de trigo [Suprema Confeitaria](#)
2. 2 litros de água gelada
3. 500gr de ovos
4. 400gr de fermento biológico fresco
5. 10 a 15 litros de óleo de soja [Soya Fry Max](#)
6. 4kg Pré-Mescla Creme de Confeiteiro
7. 1kg Açúcar de confeiteiro para polvilhar

Modo de Preparo

Massa

- 1 Na masseira, misture Suprema Confeitaria, ovos e parte da água. Misture em velocidade baixa por 5 minutos
- 2 Adicione o fermento e o restante da água aos poucos. Bata até atingir o ponto de véu (massa lisa e elástica).
- 3 Deixe a massa descansar por 15-20 minutos.
- 4 Corte em pedaços de 50g, bolei e coloque em assadeiras.
- 5 Deixe fermentar em estufa ou local aquecido até dobrar de volume (45-60 minutos).
- 6 Frite em com óleo de soja Soya Fry Max preaquecido a 170-175°C até dourar uniformemente.

Finalização

- 1 Escorra em grades, recheie com Pré-Mescla creme de confeiteiro e polvilhe com açúcar de confeiteiro.