Pan com Grasa - Pão Uruguaio - Pães pelo Mundo

Tempo de preparo

180 minutos

Rendimento

8,000kg

Sobre a Receita

A presença da margarina na massa é o principal diferencial, trazendo uma textura mais macia e levemente amanteigada, diferente de pães mais secos ou crocantes. Isso faz com que o pão fique mais delicado por dentro, com um miolo uniforme e agradável ao paladar.

O preparo segue uma linha tradicional, com etapas claras de mistura, descanso e modelagem. O formato, geralmente enrolado com as pontas em sentidos opostos, dá identidade ao produto e contribui para uma apresentação distinta, mesmo sendo uma receita simples.

Depois de assado, o pão apresenta uma superfície dourada, sem excessiva crocância, e um interior macio e leve. É um tipo de pão que valoriza a neutralidade, o que facilita na hora de combinar com diferentes acompanhamentos, tanto doces quanto salgados.

No geral, é uma receita prática e funcional, com foco em textura e versatilidade, ideal para o dia a dia e para quem busca um pão consistente sem muita complexidade no preparo.

Ingredientes

Farinha de Trigo Suprema – 5,000 kg

Sal – 0,125 kg

Fermento biológico fresco – 0,250 kg

Margarina – 1,500 kg

Água gelada – 2,000 L

Modo de Preparo

Massa

1. Derreta a margarina, mantenha em temperatura ambiente e reserve.

2. Adicione na masseira a Farinha de Trigo Suprema, o sal, o fermento biológico fresco, a Margarina Suprema derretida, a água e misture na velocidade lenta (1ª velocidade) por 5 minutos.

3. Aumente para a velocidade alta (2ª velocidade) e bata a massa até o ponto de véu.

4. Abra a massa com um rolo e deixe descansar na geladeira por 40 minutos.

5. Retire a massa da geladeira e corte em tiras de 2 cm de largura, 10 cm de comprimento e 6 mm de espessura.

6. Abra cada tira com um rolo até ficar com 30 cm de comprimento.

7. Enrole as duas pontas em sentidos opostos.

8. Com o dedo polegar, cruze uma ponta sobre a outra.

9. Deixe fermentar por aproximadamente 30 minutos (não é necessário fermentar até dobrar de volume).

10. Asse a 200°C (forno de lastro) ou 170°C (forno turbo), com pouco vapor, por aproximadamente 18