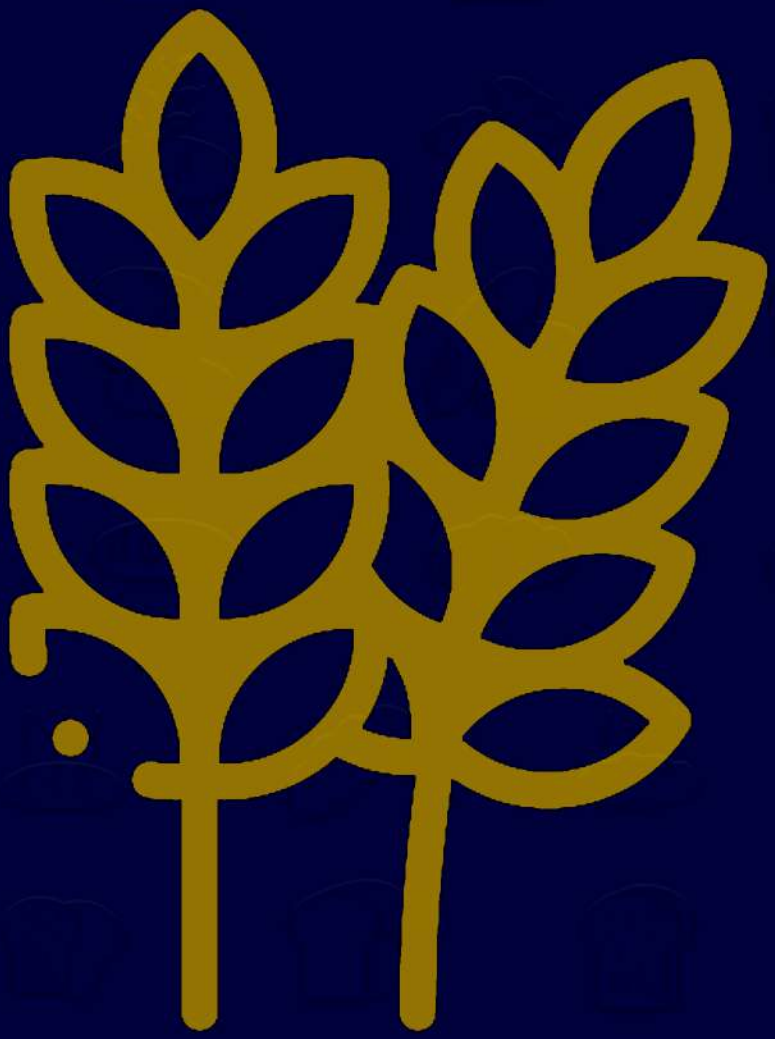
APOSTILA DE PÃES



Gynnox

Padaria Sem Segredos

sobre nós

GYNNOX é a maior empresa de instalação comercial do Centro - Oeste, e uma das maiores do Brasil.
Estamos aqui para ser seu braço direito quando quiser construir ou reformar sua padaria, restaurante, açougue, supermercado, loja de conveniência ou qualquer tipo de estabelecimento que necessite de câmaras frias, mesas de autoatendimento, expositores em geral, gôndolas, cozinhas industriais, dentre outros projetos comerciais e industriais.

Temos o compromisso em desenvolver para você o melhor layout funcional visando a melhoria dos resultados através do aumento de vendas e fidelização de seus clientes dentro do seu ambiente.

Gynnox

Padaria Sem Segredos

AVISO!

"A Lei de Direitos Autorais vigente é a Lei no 9.610/98, que confere proteção moral e patrimonial aos autores de obras intelectual Perceba que os livros e aulas (documentadas em apostilas, áudios ou em vídeos) são obras intelectuais protegídas pela lei, que só podem ser utilizadas mediante prévia autorização do autor. 2 de mar.de 2017"

Estas apostilas são feitas com muito trabalho, pedimos por favor que não compartilhe este material de forma ilegal.

Gynnox

Padaria Sem Segredos

SUMÁRIO

5º Pão 13 grãos;
6º Pão almofadinha;
7º Pão brioche de abóbora e coco;
8º Pão brioche de azeite;
9º Pão brioche francês;
10º Pão Caseiro;
11º Pão de aipim frito;
12º Pão de batata;
13º Pão de cenoura e grãos;
14º Pão de hamburguer simples;
15º Pão de hot-dog;
16º Pão de leite;
17º Pão de milho verde;
18º Pão italiano a base de laranja;
19º Pão Petrópolis;
20º Pão preto;
21º Pão prime;
22º Pão rústico de chocolate e laranja;
23º Pão sírio;
24º Pão sovado doce.

Gynnox

Padaria Sem Segredos

PÃO 13 GRÃOS

INGREDIENTES

* 2kg - Farinha de trigo
* 100g - Açúcar mascavo
* 40g - Margarina ou óleo de canola
* 40g - Sal
* 10g - Leite em pó
* 10g - Reforçador
* 1.200ml (aproximadamente) - Água
* 100g - Fermento biológico fresco
* 15g - Amaranto
* 15g - Farinha de linhaça marrom
* 15g - Farinha de linhaça dourada
* 15g - Linhaça dourada em grãos
* 15g - Linhaça marrom em grãos
* 30g - Farinha de soja
* 30g - Aveia em flocos
* 30g - Gergelim em grãos
* 30g - Girassol sem casca
* 30g - Trigo em grãos
* 20g - Aveia em grãos
* 20g - Chia
* 20g - Cevada em grãos
* 20g - Soja quebrada

MODO DE PREPARO

1- Coloque na batedeira e misture todos os ingrediente, exceto a água e o fermento.
Misture adicionando a água aos poucos,
trabalhe a massa, acrescente o fermento e deixe a massa bater até ponto de véu.

2- Corte em partes de 450g e deixe descansar por 10 minutos, modelando como desejar.
Molhe o pão com água, passe na cobertura e leve para crescer em armário fechado,
até dobrar de volume.

3- Leve para assar com as seguintes temperaturas: forno tipo turbo a 160°C.
Forno tipo lastro a 200°C, por um tempo de 35 minutos.

Gynnox

Padaria Sem Segredos

PÃO ALMOFADINHA

INGREDIENTES

* 1.250g - Farinha de trigo
* 150g - Açucar refinado
* 25g - Sal
* 25g - Reforçador
* 125g - Manteiga
* 380g - Gemas
* 180g - Fermento biológico fresco
* 450ml (aproximado) - Leite



MODO DE PREPARO

1- Coloque todos os ingredientes na masseira e deixe barer até dar ponto de véu, dando o ponto com leite. Retire da masseira, coloque em uma forma e deixe descansar até dobrar de volume.

2- Após o descanso, leve a massa para a mesa polvilhada com farinha de trigo e abra com um rolo. Corte em quadrados de 8cm, arrume em assadeira e deixe crescer até dobrar de volume.

3- Leve para assar em forno de lastro a 230°C. Forno turbo a 150°C, por 6 minutos.

Gynnox

Padaria Sem Segredos

PÃO DE BRIOCHE DE ABÓBORA COM COCO

INGREDIENTES

1º Etapa:

* 200g - Abóbora cozida
* 200ml - Leite
* 25g - Fermento biológico fresco
* 150g - Farinha de trigo
* 50g - Leite em pó
* 4 unidades - Gema de ovos
*400g - Abóbora cozida
* 800g aprox - Farinha de trigo (até dar o ponto)

2º Etapa:

* 250g - Coco ralado
* 200g - Margarina
* 20g - Sal
* 200g - Áçucar



MODO DE PREPARO

1º Etapa:

1- Coloque todos os ingredientes em um recipiente e mexa bem até homogenizar. Em seguida, deixe a esponja descansar coberta com um plástico por 1 hora.

2º Etapa:

1- Junte a esponja com os ingredientes resdtantes, coloque na masseira, exceto a farinha de trigo, que vai aos poucos até dar o ponto, e bata em uma velocidade rápida até o ponto de véu.

2- Retire a massa da masseira, leve para a mesa e divida em pedaços de 100g cada, junte 3 pedaços e faça uma trança. Modele em formato de pão de forma, coloque em formas untadas com óleo e leve para crescer em armário fechado até dobrar de volume.

3- Após dobrar de volume, pincele gemas e polvilhe açúcar granulado e faça 3 cortes de ponta a ponta. Leve para assar com as seguintes temperaturas: Forno tipo turbo a 140°C. Forno tipo lastro a 180°C, até dourar.

Gynnox

Padaria Sem Segredos

BRIOCHE DE AZEITE

INGREDIENTES

* 300g - Farinha de trigo
* 60ml - Leite
* 30g - Áçucar
* 18g - Fermento biológico fresco
* 6g - Sal
* 120g - Ovos
* 120ml - Azeite



MODO DE PREPARO

1- Faça uma esponja com o fermento, 40 ml do leite e 80g de farinha de trigo, misture tudo e leve para fermentar por aproximadamente 30 minutos.

2- Na batedeira junte a farinha, o açúcar, a esponja, os ovos e o resto do leite. Junte o sal e adicione azeite aos poucos.

3- Bata a massa na batedeira até ponto de véu. Porcione em 50g cada e deixe descansar por 20 minutos.

4-Unte asorminhas de brioche e deixe fermentar por mais 30 minutos. Pincele ovos e leve para assar com as seguintes temperaturas: forno turbo a 140°C. Forno lastro a 140°C, por aproximadamente 20 minutos

Gynnox

Padaria Sem Segredos

PÃO BRIOCHE FRANCÊS TRADICIONAL

INGREDIENTES

* 1.500g - Farinha de trigo
* 90g - Açucar refinado
* 30g - Sal
* 30g - Reforçador
* 150g - Gemas
* 175g - Manteiga
* 5 unidades - Gemas
* 120g - Fermento biológico fresco
*400ml aproximadamente - Leite gelado



MODO DE PREPARO

1- Coloque todos os ingredientes na masseira, e deixe bater até obter ponto de véu. Retire da masseira, coloque na mesa e divida em pedaços de 350g cada, modele em formato de teanças e arrume uma forma medindo 21x9cm.

2- Leve para crescer em armário fechado , por um tempo aproximado de 2 horas. Após a fermentação, pincele com ovo, decore com queijo parmesão ralado e leve para assar com as seguintes temperaturas: forno tipo turbo a 160°C. Forno lastro a 200°C, por um tempo aproximado de 25 minutos.

Gynnox

Padaria Sem Segredos

PÃO CASEIRO

INGREDIENTES

* 1.500g - Farinha de trigo
* 20g - Sal
* 20g - Fermento biológico seco
* 130g - Açucar refinado
* 3 unidades - Ovos
* 60g - Margarina
* 700ml - Leite



MODO DE PREPARO

1- Coloque todos os ingredientes secos na batedeira e deixe bater por 1 minuto em 1ª velocidade. Adicione o restante dos ingredientes e bata até obter uma massa em ponto de véu.

2- Retire da batedeira, divida em pedaços de 450g cada, modele em formato de pão de forma e coloque dentro de formas para pão fr forma baby e leve para crescer em ármario fechado até dobrar de volume.

3- Pincele com ovos, faça dois cortes na superficie de cada pão e leve para assar com as seguintes temperaturas: forno tipo turbo a 170°C. Forno tipo lastro a 200°C, por um tempo aproximado de 15 minutos.

Gynnox

Padaria Sem Segredos

PÃO DE AIPIM FRITO

INGREDIENTES

* 1Kg - Farinha de trigo
* 70g - Açucar refinado
* 20g - Sal
* 10g - Reforçador
* 100g - Farinha de mandioca flocos
* 70g - Fermento biologico fresco
* 4 unidades - Ovos
* 60g - Banha
* 500g - Aipim frito levemente triturado
* 400ml (aproximadamente) - Leite

MODO DE PREPARO

1- Coloque todos os ingredientes na masseira, exceto o leite, que vai aos poucos até dar o ponto, bata em velocidade rápida até o ponto de véu.

2- Deixa massa descansar coberta com plástico por 10 minutos.
Após este tempo, divida em pedaços de 150g cada e modele no formato de bisnaguinha.
Passe os pães pela água e em seguida pela farinha de mandioca fina,
faça um corte no sentido contrário da bisnaguinha, cortando apenas 1/3 da massa,
arrume uma assadeira untada e leve para crescer em armário fechado, até dobrar de volume.

3- Leve para assar com as seguintes temperaturas: forno tipo turbo a 160°C. Forno lastro a 200°C, por um tempo aproximado de 20 minutos.

Gynnox

Padaria Sem Segredos

PÃO DE BATATA

INGREDIENTES

* 1kg - Farinha de trigo
* 500g - Batata baroa (mandioquinha) cozida
* 90g - Açúcar
* 50g - Manteiga da terra
* 30g - Sal
* 10g - Reforçador
* 50g - Ovos
* 45g - Fermento biológico fresco
* 300ml (aproximadamente) - Água



MODO DE PREPARO

1- Coloque todos os ingredientes na masseira, exceto a água e misture em 1º velocidade, durante 3 minutos. Em seguida, acrescente a água aos poucos até homogeneizar, passe para a 2º velocidade e deixe bater até ponto de véu.

2 -Corte a massa com 400g, boleie e deixe descansar por 15 minutos. Modele como um filão, arrume em assadeira lisa e leve para fermentar em armário fechado por aproximadamente 45 minutos.

3 - Depois da fermentação, pincele com gemas, faça um corte no centro do pão e cubra com a farofa. Leve para assar com as seguintes temperaturas: Forno tipo lastro a 180C. Forno tipo turbo a 140C, por aproximadamente 40 minutos.

Gynnox

Padaria Sem Segredos

PÃO DE CENOURA E GRÃOS

INGREDIENTES

1ª Etapa: Massa

* 1Kg - Farinha de trigo
* 50g - Gergelim branco
* 50g - Linhaça
* 50g - Semente de girassol
* 50g - Flocos de aveia
* 50g - Trigo integral
* 185g - Cenoura ralada
* 200g - Mel
* 50g - Açucar mascavo
* 25g - Sal
* 10g - Reforçador
*100ml - Óleo
* 350ml - Água
* 40g - Fermento biológico seco

2ª Etapa: Cobertura

* 50g - Aveia
* 50g - Semente de girassol
* 50g - Trigo integral
* 50g - Gergelim
* 12 unidades - Clara de ovos



MODO DE PREPARO

1- Misture todos os ingredientes secos na batedeira, junte a cenoura e bata bem. Em seguida, acrescente os outros ingredientes e bata até o ponto de véu.

2- Divida a masa em porçoes de 390g cada, modele e passe nas claras de ovo e depois nos grãos. Coloque em uma forma tipo pão de forma baby, já untada, e deixe descansar até dobrar de volume.

3- Leve para assar com as seguintes temperaturas: forno turbo a 150ºC. Forno lastro a 190ºC, por um tempo aproximado de 20 minutos.

2ª Etapa: Cobertura

1- Misture todos os ingredientes e cubra o pão antes de assá-lo.

Gynnox

Padaria Sem Segredos

PÃO DE HAMBURGUER SIMPLES

INGREDIENTES

* 5.0 kg - Farinha especial
* 700g - Açucar refinado
* 200g - Fermento bilológico fresco
* 400g - Manteiga ou margarina
* 100g - Sal
* 2.4 ml - Agua gelada aprox.
* 50g - Reforçador



MODO DE PREPARO

1- Colocar na masseira todos os ingredientes, exceto o fermento e parte da água. Misturar por 4 minutos à velocidade 1, adicionando aos poucos o restante da água.

2- Adicionar o fermento. Misturar por mais 4 min. à veloc. 2, até o ponto ou: Cilindrar 3 voltas médias 12 voltas abertas, p/ obter massa elástica e lisa.
Pesar partes de 1800g. Bolear e deixe descansar por 10 minutos aproximadamente, cobertas com plástico. Untar as assadeiras com pouco desmoldante.

3- Dividir em 30 partes com 60g cada. Bolear bem fechado os hamburguer até o ponto de forno. Fermentar por aprox. 75 minutos,Fornear à 200ºC por aproximadamente 18 minutos sem vapor. Tirar imediatamente das assadeiras, ao sair do forno.

Gynnox

Padaria Sem Segredos

PÃO DE HOT - DOG

INGREDIENTES

* 5kg - Farinha especial
* 700g - Áçucar refinado
* 200g - Fermento biológico fresco
* 400g - Manteiga ou margarina sem sal
* 100g - Sal refinado
* 2400ml aproximado - Água gelada
*50g - Reforçador



MODO DE PREPARO

1- coloque na masseira todos os ingredientes, exceto o fermento e parte da água. Misture por 4 minutos em velocidade 1, adicionando aos poucis o restante da água. Adicione fermento, misture por mais 4 min em velocidade 2 até dar o ponto.

2- Pese em blocos de 1800g. Boleie, e deixe descansar por aprox. 10 min. cobertas com plástico. Depois, unte a asadeira com desmoldante. Divida em 30 partes com 60g cada. Modele em tipo filão com 10cm de comprimento.

3- Deixe fermentar por aprox. 70 min, até dar o ponto. Depois, forneie por 200ºC por aprox. 18 min sem vapor. Tire imediatamente das assadeiras, ao sair do forno.

Gynnox

Padaria Sem Segredos

PÃO DE LEITE

INGREDIENTES

* 1Kg - Farinha de trigo
* 100g - Fermento biológico fresco
* 5g - Reforçador
* 200g - Açucar
* 100g - Leite em pó
* 400ml - Água
* 50g - Manteiga
* 2 unidades - Ovos
* 16g - Sal



MODO DE PREPARO

1- Coloque todos os ingredientes em uma masseira e deixe bater por 5 minutos em velocidade lenta, até obter uma massa lisa e enxuta. Em seguida, passe a massa no cilindro e divida em pedaços de 200g. Abra a massa e enrole os pães.

2- Arrume em assadeira, pincele os pães com gemas e leve para fermentar em armário fechado por 2h30.

3- Leve para assar com as seguintes temperaturas: forno turbo a 140°C. Forno lastro a 170°C, por aproximadamente 20 minutos.

Gynnox

Padaria Sem Segredos

PÃO DE MILHO VERDE

INGREDIENTES

1º Etapa: Massa de milho

* 300ml- Leite tipo "C"
* 5g - Erva doce
* 75g - Óleo de milho
* 230g - Áçucar
* 200g - Fubá de milho

2º Etapa: Massa

* 1.210g - Farinha de trigo
* 400g - Milho triturado
* 100g - Ovos
* 40g - Leite em pó
* 10g - Sal
* 10g - Reforçador
* 65g - Fermento fresco
* Água até dar o ponto



MODO DE PREPARO

1º Etapa:

Coloque todos os ingredientes, exceto o fubá, rm uma panrla e leve ao fogo. Quando começar a ferver, acrescente o fubá de milho e misture sempre até fortmar uma massa. Reserve a massa em uma geladeira por 1 hora.

2º Etapa:

1- Coloque todos os ingredientes na masseira, juntamente com a massa fotmada na 1º etapa, e deixe bater até atingir ponto de véu.

2- Depois, retire da masseira , divida a massa em pedaços de 350g cada e modele em formato de filão.

3- Pincele gemas por cima do pão, passe no fubá de milho e corte com a tesoura. Arrume em assadeira e leve para a câmara climática quente por 2 horas e 40 minutos, ou em armário fechato até dobrar de volume.

4- Depois, asse com as seguintes temperaturas: forno turbo a 150°C. Forno lastro a 180°C, por aproximadamente 30 minutos, sem vapor.

Gynnox

Padaria Sem Segredos

PÃO ITALIANO À BASE DE LARANJA

INGREDIENTES

* 2Kg - Farinha de trigo
* 40g - Sal
* 5g - Fermento biologico seco
* 30g - Mel
* 400g - Fermento natural
* 1.100ml- Água
* 100ml - Suco de laranja



MODO DE PREPARO

1- Inicialmente, misture o fermento com a farinha de trigo por 1 minuto em velocidade lenta. Depois, adicione o restante dos ingredientes e deixe bater por 10 minutos em 1ª velocidade. Passe para a 2ª velocidade e deixe bater por mais 5 minutos até obter o ponto de véu.

2- Retire da masseira, pese em pedaços de 600g cada, boleie novamente e deixe descansar por 2 horas, coberta com um plástico. Depois, boleie a última vez, arrume em assadeira lisa e leve para crescer em ármario fechado até dobrar de volume.

3- Após a fermentação, faça cortes na superficie e leve para assar no forno de lastro a 160ºC, com vapor, por um tempo aproximado de 30 minutos.

Gynnox

Padaria Sem Segredos

PÃO PETROPOLIS

INGREDIENTES

* 5.0 kg - Farinha especial
* 1Kg - Açucar refinado
* 150g - Fermento bilológico fresco
* 100g - Sal refinado
* 600g - Ovos
* 2200ml - Agua gelada aprox.
* 50g - Reforçador
400g - Manteiga ou margarina sem sal
* 150g - Glucose branca



MODO DE PREPARO

1- coloque na masseira todos os ingredientes, exceto o fermento e parte da água. Misture por 4 minutos em velocidade 1, adicionando aos poucis o restante da água. Adicione fermento, misture por mais 5 min em velocidade 2 até dar o ponto.

2- Divida em peças de 500g. Deixe descansar por aprox. 30 min. cobertas com plástico, Depois, modelar não muito apertado os pães sem ponta. Unte as formas com um pouco de desmoldante.

3- Coloque a massa nas formas. Com o fecho para baixo. Fermente por aprox. 120 min. Pinte com ovos inteiros, no meio do crescimento. Forneie por 210ºC por aprox. 30 min. com pouco vapor.

4- Tire imediatamente os pãoes das formas logo que sair do forno. Espere esfriar para fatiar. Para embalar, espere o miolo estar em temperatura ambiente.

Gynnox

Padaria Sem Segredos

PÃO PRETO

INGREDIENTES

* 2Kg - Farinha especial
* 500g - Farinha de centeio fina
* 50g - Açucar refinado
* 500g - Açucar mascavo
* 75g - Fermente biológico fresco
*40g - Sal refinado
* 1.100ml aprox. - Água gelada
* 50g - Margarina sem sal
* 30g - Reforçador



MODO DE PREPARO

1- Coloque na masseira todos os ingredientes, exceto o fermento, e parte da água. Misture por 4 minutos em 1ª velocidade, adicionando o restante da água aos poucos. Adicione o fermento, misture rm velocidade 1ª, até dar o ponto.

2- D ivida em partes de 600g. Boleie, e deixe descansar por aproximadamente 20 minutos, coberta com plástico.

3- Unte a forma com um pouco de desmoldante, modele sem apertar muito e coloque em formas abertas. Fermente por aprox. 120 min. até ponto de forno. Depois, leve ao forno a 200ºC por 20 minutos, com bastante vapor.

Gynnox

Padaria Sem Segredos

PÃO PRIME

INGREDIENTES

* 1.400g - Farinha de trigo
* 100g - Fécula de batata
* 150g - Polvilho azedo
* 100g - Goma de mandioca
* 15g - Sal
* 15g - Reforçador
* 220g - Açucar refinado
* 150g - Margarina
* 200g - Ovos
* 120g - Fermento biológico fresco
* 700Ml - Água



MODO DE PREPARO

1- Coloque na masseira todos os ingredientes secos e deixe bater 1 minuto em velocidade lenta. Depois, adicione o restante dos ingredientes, colocando a água aos poucos, e deixe bater por em 2ª velocidade até obter uma massa lisa e enxuta.

2- Retire da batedeira, divida em pedaços de 400g cada, modele em formato de filão, e marque os pães com uma espátula.

3- Arrume uma assadeira de pão tipo baby, unte, e leve para crescer em armário fechado até a borda.

4- Após a fermentação, pincele com gemas e leve para assar com as seguintes temperaturas; forno turbo a 140ºC. Forno a lastro a 180ºC, por aproximadamente 30 minutos.

Gynnox

Padaria Sem Segredos

PÃO RUSTICO DE CAFÉ, CHOCOLATE E LARANJA

INGREDIENTES

Poolish:
* 175g - Farinha de trigo
* 150g - Água
* 5g - Fermento biológico seco instantâneo

Massa:
* 500g - Farinha de trigo
* 300g - Água
* 7,5g - Sal
* 30g - Cacau em pó
* 50g - Áçucar mascavo
* 10g - Café solúvel
* 40g - Licor de cacau
* 5g - Malte Aroma Ireks
* 150g - Gota de chocolate meio amargo
* 5g - Raspas de laranja Bahia

MODO DE PREPARO

Poolish:
1- Misture a farinha de trigo, a água e o fermento biológico.
2- Cubra com plástico e deixe descansar por 4 horas em temperatura ambiente (considerando em média 25ºC).

Massa:
1 - No bowl, coloque a farinha de trigo, o cacau, o açúcar masca-vo, o malte e misture com a raquete na velocidade 1. Adicione o polish, o restante da água gelada, o café solúvel dissolvido no licor e bata com batedor raquete na velocidade 1 por aproximadamente 2 minutos.Feito isso, adicione o sal, aumente a velocidade para 2 e bata por mais 4 minutos.

2- Troque o batedor raquete pelo gancho e bata por mais 6 minutos, na velocidade 4, até atingir o ponto de véu. Adicione as gotas de chocolate e as raspas de laranja e misture os dois previamente na velocidade 1, apenas para homogeneizar. Confira a temperatura da massa durante o batimento. Retire a massa do bowl, faça uma dobra e deixe descansar de 45 minutos a 1 hora em bancada levemente untada com óleo.

3- Retire da batedeira e cubra a massa com PVC. Após o descanso, divida a massa em duas partes de 450g e pré modele. Deixe descansar por 15 minutos.

Gynnox
Padaria Sem Segredos

PÃO SÍRIO

INGREDIENTES

* 1Kg - Farinha de trigo
* 50g - Fermento biológico fresco
* 30g - Sal
* 110g - Áçucar
* 40g - Margarina
* 500ml - Água



MODO DE PREPARO

1 - Coloque todos os ingredientes na masseira ou batedeira e misture por 3 minutos, utilizando a 1ª velocidade.

2- Em seguida, passe para a 2ª velocidade e deixe bater até obter uma massa lisa e enxuta.

3- Coloque a massa sobre a mesa, divida em peças individuais com 90g, boleie, cubra com plástico e deixe descansar por 10 minutos

4- Polvilhe a mesa com farinha de trigo e abra a massa com o auxílio de um rolo, deixando-a com espessura aproximada de 3mm.
5- Arrume em assadeira plana lisa e leve ao forno com as seguintes tempera-turas: Forno tipo turbo a 200°C. Forno tipo lastro a 250°C, por um tempo de 4 a 5 minutos.

Gynnox

Padaria Sem Segredos

PÃO SOVADO DOCE

INGREDIENTES

* 5kg - Farinha especial
* 375g - Fermento biológico fresco
* 2250ml - Agua a temperatura ambiente
* 2500g - Farinha especial
* 1200g - Açucar refinado
* 115g - Sal
* 275ml - Água aproximadamente
* 75g - Reforçador
* 5 unidades - Ovos
* 450g - Margarina ou manteiga



MODO DE PREPARO

1- Colocar na masseira todos os ingredientes da esponja. Misturar por 4 minutos à velocidade 1, até formar uma massa uniforme. Fermentar por aproximadamente 5 horas. Juntar os ingredientes do reforço à esponja, colocando água aos poucos.

2-Misturar por 8 minutos à velocidade 1, descansar por 10 minutos Cilindrar 3 voltas médias e 16 voltas abertas, até lisar a massa. Modelar: - cortar fitas de aproximadamente 12 cm largura e 2cm altura.

3- dobrar as fitas ao meio, de forma que fique com 6cm de 4cm de altura
cortar em pedaços de 140g. juntar 4 pedaços ou gomos, virados com o corte para baixo, Colocar em assadeiras fundas, ou em dobras de tecido seco. Fermentar por aprox. 90min. até o ponto de frono. Fornear à 180'C por aproximadamente 30 minutos sem vapor.

Gynnox

Padaria Sem Segredos