Pão Francês

Tempo de preparo

120 minutos

Rendimento

114 unidades

Sobre a Receita

O Pão Francês, também conhecido como pão de sal ou cacetinho, é um dos pães mais populares no Brasil. Com uma crosta dourada e crocante e um miolo macio e leve, é perfeito para ser consumido no café da manhã ou em lanches. Sua versatilidade permite que seja acompanhado por manteiga, geleias, frios ou até mesmo utilizado em sanduíches.

O Pão Francês tem suas origens na França, onde é conhecido como "baguette". No Brasil, ele foi adaptado ao gosto local e se tornou um item essencial nas padarias. A receita brasileira difere um pouco da original francesa, incorporando ingredientes e técnicas que resultam em um pão com uma crosta mais fina e um miolo mais macio. Essa adaptação fez com que o Pão Francês se tornasse um símbolo da panificação brasileira.

Versatilidade: Pode ser consumido em diversas refeições ao longo do dia, desde o café da manhã até o jantar.

Rendimento: Com um rendimento de 114 unidades por receita, é uma opção eficiente para produção em larga escala.

Tempo de Preparo: Relativamente rápido, com 2 horas de preparo (não inclui processo de fermentação), permitindo uma alta rotatividade na produção.

Congelamento: A possibilidade de congelar a massa facilita a logística e o planejamento da produção, garantindo sempre pão fresco para os clientes.

Ingredientes

1. Farinha de Trigo Suprema Extra Clara - 5Kg
2. Sal - 0,09Kg
3. Açúcar - 0,025Kg
4. Margarina - 0,05Kg
5. Fermento Biológico Fresco - 0,15Kg
6. Reforçador Suprema - 0,075Kg
7. Gelo - 1,3Kg
8. Água - 1,3Kg