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