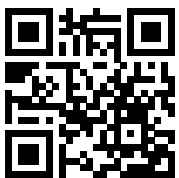


# BAK PAN BETERRABA PLUS

## O MELHOR DA TRADIÇÃO

Experimente o nosso preparado "**Bak Pan Beterraba Plus**"  
Com excelente sabor e com todos os benefícios das nossas farinhas.

RECEITA



CATALOGOS.BAKEART.PT

  
baking with creativity

# BAK PAN BETERRABA PLUS



REF. PADMIX113

EMBALAGEM. 5KG

## BAK PAN BETERRABA PLUS

Produto completo em pó para o fabrico de todas as variedades de pão.

### APLICAÇÃO

#### Aparelho 1

Bak Pan Beterraba	1000g
Água Fria	550g
Fermento Fresco	30g
Bak Pan Sementes de Chia	q.b.



### PROCEDIMENTO

1. Colocar todos os ingredientes na cuba da amassadeira e amassar até obter uma massa lisa e elástica.
2. Deixar descansar 15 minutos em bloco.
3. Laminar a massa a 5mm de espessura, com um cortante redondo cortar círculos da massa.
4. Dobrar o círculo ao meio e apertar as pontas e logo de seguida colocar sobre o tabuleiro no formato desejado, por fim colocar uma bola no centro da flor com a decoração das sementes de chia.
5. Levar á levedação durante 50 minutos com 70% de humidade a uma temperatura de 30 °C,
6. por fim enfornar a 210°C durante 15 minutos.

### BENEFÍCIOS PARA O CLIENTE

- + CONVENIÊNCIA
- + SEGURANÇA
- + CONSERVAÇÃO
- + FRESCURA AO LONGO DO TEMPO
- + SABOR TRADICIONAL

### BENEFÍCIOS PARA O CONSUMIDOR

- + SABOR
- + TEXTURA
- + SATISFAÇÃO

#### Morada

Zona Industrial de Neiva 2ª Fase, Lote 13  
4935-232 Neiva  
Viana do Castelo  
Portugal

#### Contactos

T. (+351) 258 332 606  
E. geral@cergold.pt  
W. www.cergold.pt

#### Redes Sociais

f BakeArt  
in BakeArt  
@ bake\_art\_pt

