

PÃES FLAVORIZADOS: PÃO DE CANELA E UVAS PASSAS

O pão de canela e uvas passas é uma especialidade americana que pode ser encontrado em todos os supermercados dos EUA.

É consumido tradicionalmente para o café da manhã ou lanches com manteiga, geléias e/ou manteiga de amendoim.

Ingredientes:

- Farinha 0000 1kg
- Levedura seca 0,020 kg (use levedura seca tipo Gold especial para massas doces)
- Açúcar 0,180kg
- Leite 0,400kg
- Sal 0,025kg
- Canela 0,010kg
- Ovos 0,240kg
- Manteiga 0,120kg
- Uvas Passas 0,300kg
- Gema de ovo 0,040kg

Se a massa estiver muito seca ou dura, acrescente mais leite. A consistência deve ser bem macia, a textura da massa ao final do sovado deve ser lisa, e é sempre importante verificar o desenvolvimento do glúten vendo se a “janela” se forma.