FATIAS DOURADAS

Nas zonas rurais era costume dar-se este alimento às mulheres, após o trabalho de parto, daí o nome Fatias-de-Paridas. Considerado um alimento nutritivo, fácil de comer e que ajudava na recuperação da energia gasta durante o parto. Um Doce Popular que a Tradição mantém vivo!

Procedimento para as Rabanadas, Fatias Douradas ou Fatias-de-Paridas:
Pão com cerca de 1 ou 2 dias. Cortar em fatias com ± 2 ou 3 cm de espessura, passar em leite e seguidamente em ovo batido.
Fritar com CREDIN FRITOS. A temperatura não deverá exceder 160ºC / 170ºC.
Depois de fritos polvilhar com açúcar e canela ou colocar em calda de açúcar aromatizada.

Receita Base:

(Massa de PÃO de FORMA para Fatias Douradas)

Farinha Trigo T65		500 g	50 %
CREDIN FORMA	500 g	50 %	
Levedura Seca CREDIN PADARIA (±)		15 g	1,5 %
ou			
Levedura fresca (±)		40 g	4 %
Água (±)		550 g	±55 %

Procedimento:

Amassar ± 5 min. em 1ª e 10 min. em 2ª velocidade.
Temperatura da massa: ± 26ºC.
Estancar (Descansar): 15 minutos.
Dividir e pesar em peças com o peso adequada para as formas.
Estancar (Descansar): 10 minutos.

Tender em vergão (cacete) e depositar, com a costura virada para baixo, nas latas previamente untadas com CREFINO.

Colocar as tampas sem tapar totalmente.
Levedar (± 40 min.)

Fechar as latas e cozer.
Temperatura: ± 220ºC / 230ºC ± 20 a 30 min.

Calda de Leite para embeber:

Leite	1.000 g
Pau de Canela	1 unidade
Casca de Limão	q.b.
Aroma de Baunilha	q.b.
Açúcar (facultativo)	± 25 g