

# Credin<sup>®</sup> 3 Cereais

*Produto semi-completo para o fabrico de Pão de Cereais.*



**CRDIN<sup>®</sup>**

# Credin<sup>®</sup> 3 Cereais

---

**Aplicação:** Produto semi-completo para o fabrico de Pão de Cereais.

**Receita:**

CREDIN 3 CEREAIS	1 Kg
Farinha de trigo	2 Kg
Levedura	100 g
Água (aprox.)	1,750 Kg

**Procedimento:**

1. Tempo de amassadura: Amassadeira espiral:  
4 min. na velocidade lenta + 7 min. na velocidade máxima.
2. Temperatura da massa: 26°C
3. Tempo de descanso: 15 min. em patão + 15 min. com as peças já formadas.
4. Tempo de levedação (aprox.): 35 minutos.
5. Temperatura de cozedura: forno rotativo: 260 - 220°C  
forno de lares: 225 - 210°C
6. Vapor: na inserção.
7. Tempo de cozedura (aprox.): 35 minutos.

**Decoração:** Ao tender as peças passe uma das faces por um pano húmido e depois por um recipiente contendo CREDIN SÉSAMO, de modo a aderir à massa.