

Receitas de Panificação (SOCIPAMO)

Pães Rústicos e Tradicionais

- **Baguete Rústica:** Farinha T65 (100%), Rustic'art (20%), Melhorante (1%), Fermento (3%), Água (60% + 10%).
- **Padeirinhas:** Farinha T65 (100%), Centeio Fibras (10%), Sal (1,8%), Melhorante (1%), Fermento (3%), Água (60% + 10%).
- **Pão da Avó:** Farinha T65 (50%), Farinha T110 (40%), Farinha T85 (10%), Sal (1,8%), Melhorante (1%), Fermento (2%), Água (60% + 10%).
- **Pão Rústico:** Farinha T65 (100%), Sal (1,8%), Fermento (1%), Isca (20% - ver receita no saco), Água (60% + 10%).
- **Pão Rústico Especial:** Farinha T80 (60%), Farinha T65 Firmos (20%), Farinha de 1ª da Terra (12,5%), Farinha T85 (7,5%), Granpan Escuro (1%), Sal (1,8%), Melhorante (0,5%), Fermento (3%) e Água (60% + 10%).
- **Pão da Aldeia:** Farinha T65 (100%), Farinha de 1ª da Terra (10%), Rustic'art (10%), Farinha T150 (5%), Sal (0,5%), Melhorante (1%), Açúcar (1%), Fermento (0,5%), Massa Velha (20%), Batata Doce (5%) e Água (60% + 10%).
- **Baguete Francesa:** Farinha T65 (100%), Sal (1,8%), Melhorante (1%), Fermento (2%), Levurline (1%), Água (57%), Azeitonas verdes (10% sobre a massa).

Pães de Consumo Diário

- **Pão de Água (100 gr):** Farinha T65 (100%) , Sal (1,8%) , Melhorante (1%) , Fermento (2%) , Água (60% + 15%).
- **Papo Seco:** Farinha T65 (100%) , Sal (1,8%) , Melhorante (1%) , Fermento (2%) , Água (57%).
- **Meio sal :** Farinha T65 (100%), Sal (0,9%), Melhorante (1%), Fermento (3,5%), Água (59%)

Pães de Mistura e Grãos

- **Bola de mistura:** Farinha T65 (50%), Farinha T80 (50%), Centeio Alemão (2%), Sal (1,8%), Melhorante (1%), Fermento (2%), Água (60% + 15%).
- **Pão de Mistura (Três Farinhas):** Farinha T65 (50%), Farinha T110 (40%), Farinha T85 (10%), Sal (1,8%), Melhorante (1%), Fermento (2%) e Água (60% + 10%).
- **Prokorn:** Farinha Prokorn (100%), Melhorante (1%), Fermento (3%), Água (60%).
- **Pão Milho & Girassol:** Farinha T65 (50%), Farinha Milho & Girassol (50%), Melhorante (1%), LS (1%), Fermento (3%), Água (55%).
- **Pão de Soja:** Farinha T65 (50%), Farinha de soja (50%), Melhorante (1%), Fermento (3%), Água (60%).
- **Pão Multicereais:** Farinha T65 (70%), Farinha Multicereais (30%), Melhorante (1%), Fermento (2%). *Nota: Verificar percentagem de água no saco.*

- **Pão Integral:** Farinha T65 (40%), Farinha T150 (60%), Sal (1,8%), Melhorante (1%), LS (1%), Fermento (3%), Óleo (1%), Água (60%).

Especialidades e Pães Doces

- **Breakfast:** Puravita Tegral Breakfast (100%), Fermento (3,5%), Água (42%).
- **Pão Tigre / Pão com Passas:** Farinha T65 (100%), Sal (1,8%), Melhorante (1%), Açúcar (1%), LS (1%), Margarina (1%), Fermento (2%), Água (55%), Sultanas (15% sobre a massa).
- **Pão Doce:** Farinha T65 (100%), Bolan (8%), Sal (1,5%), LS (1%), Açúcar (12%), Margarina (5%), Fermento (4%), Água (50%), Sultanas (20% sobre a farinha).
- **Pão de Alfarroba:** Farinha T65 (100%), Alfarroba em pó (9%), Sal (1,8%), Melhorante (1%), Açúcar (2%), Banha de porco (2%), Fermento (3%), Água (60%).
- **Pão de Beterraba:** Farinha T65 (100%), Sal (1,8%), Melhorante (1%), Açúcar (4%), Fermento (3%), Água Refrigerada (35%), Água de cozedura da beterraba (20%), Pasta de beterraba (15% - adicionar no final).
- **Pão de Centeio :** Farinha T65 (75%), Farinha Centeio alemão (25%), Sal (0,9%), Melhorante (1%), Fermento (2%), Água (58%)

| Passas e Nozes - 10% de cada sobre a massa|

Variedades Regionais e Batata

- **Pão de Batata:** Farinha T80 (100%), Sal (1,8%), Melhorante (1%), Açúcar (5%), Fermento (2%), Batata doce (25%), Água (67%).
- **Rosquilha de Batata PD:** Farinha T65 Firmos (100%), Melhorante (0,5%), Aromaferm (2%), Malte Diastásico (1%), Fermento (1%), Massa velha (20%), Batata doce (40%), Água (50%).
- **Bolo do Caco:** Farinha T65 Firmos (100%), Sal (1,8%), Melhorante (0,7%), Açúcar (2%), Banha de porco (2%), Fermento seco (0,4%), Massa velha (10%), Batata doce (20%), Água (50% + 20% aos poucos).
- **Broa de Milho:** Farinha T175 (75%), Farinha T65 (25%), Sal (1%), Açúcar (2%), Fermento (3%), Água (80%).
- **Pão da Casa:** Farinha T65 Firmos (100%), Sal (1,5%), Banha de porco (1,5%), Fermento (1,5%), Açúcar (1%), Batata (40%), Leite (5%), Massa velha (20%), Água (30%).

Pães para Sandes e Hambúrguer

- **Pão de Hambúrguer / Cachorro:** Farinha T65 (100%), Sal (1,8%), LS (5%), Margarina (2%), Megapan (3%), Fermento (3%), Água (55%).
- **Hambúrguers de Chia:** Farinha T65 (50%), Farinha Panovite Chia Batta (50%), Melhorante (0,5%), LS (2%), Megapan (3%), Margarina (2%), Fermento (3%), Água (50%).

Fermentação Natural / Lenta (Maturação Longa)

- **Baguete de Mistura** : Farinha Branca (90%), Farinha T85 (10%), CREAM Mistura (10%), Fermento Seco (1%), Malte (1%) e Água (60% + 10%).

| Passas e Nozes - 10% de cada |

- **Baguete Francesa** : Farinha Branca (100%), Sal (1,8%), Durum (4%) e Água (60% + 10%).
- **Pão da Avó** : Farinha Branca (100%), CREAM Tradição (10%), Fermento Seco (1%) e Água (60% + 20%).
- **Pão de Batata** : Farinha Branca (100%), CREAM Tradição (10%), Fermento Seco (1%), Água (60% + 10%) e Batata Doce (20% + 10%).
- **Damasqueiro** : Farinha Branca (70%), Farinha T80 (30%), Sal (1,8%), Durum (4%), Malte (1%) e Água (60% + 20%).

Pão de forma

- **Branca** : Farinha T65 (100%), Sal (1,8%), LS (5%), Megapan (3%), Margarina (2%), Fermento (5%), Água (57%)
- **Integral** : Farinha T65 (50%), Farinha T150 (50%), Sal (1,8%), LS (5%), Megapan (3%), Margarina (2%), Fermento (5%), Água (60%)
- **Multicereais** : Farinha T65 (70%), Farinha Multicereais (30%), LS (5%), Megapan (3%), Margarina (2%), Fermento (5%), Água (55%)
- **Shape** :
- **Chia Batta** :
- **Batata** :
- **Centeio** : Farinha T65 (50%), Farinha Centeio (50%), LS (5%), Megapan (3%), Margarina (2%), Fermento (5%), Água (58%)
- **Brioche** : Farinha Brioche (100%), Fermento (5%), Água (40%)