

**GRAN LISSE**

Pão:	Mistura Gran Lisse:	Ovos:	Margarina:	Fermento Fresco:	ou	Fermento Seco:
Croissant	2kg	--	700g	45g		15g
Sonho	2kg	4 unid. (200g)	--	90g		30g
Pão doce	2kg	--	--	100g		30g
Pão sírio	2kg	--	--	75g		25g
Esfiha	2kg	--	--	90g		30g
Pizza	2kg	--	--	90g		30g

Modo de preparo: Colocar na masseira o Gran Lisse e parte da água. Misturar na velocidade 1, adicionar o fermento (fresco ou seco) e o restante da água, colocar na velocidade rápida até formar uma massa homogênea e atingir ponto de véu. Dividir em pesos desejados, bolear e se necessário deixar descansar por aprox. 10 minutos. Modelar nos formatos desejados, colocar em formas untadas com o Desmoldante Spray Lisse e deixar fermentar até ponto de forneamento. Fornear em forno turbo a 160°C ou forno lastro a 180°C por aprox. 25 minutos.

Rendimento baseado na receita:

Croissant	Aprox. 52 unidades de 70g
Sonho	Aprox. 58 unid. de 50g
Pão doce	Aprox. 60 unid. de 50g
Pão sírio	Aprox. 50 unid de 50g
Esfiha	Aprox. 27 unidades de 100g
Pizza	Aprox. 11 discos de 250g