

# Gama de Broas

*O toque da tradição*





# Gama de Broas

A Puratos apresenta a **Linha de Broas** renovada tendo em conta as últimas tendências do consumidor que pede o regresso ao pão tradicional, cada vez mais saboroso, que se mantenha cada vez mais fresco e que não perca **crocância** ao longo do dia.

## Vantagens da nova Gama de Broas

Para além de serem produtos completos que facilitam a pesagem, a rapidez e o processo de elaboração das receitas, apresentam ainda:

1

**Maior frescura da miga**  
*mesmo quando há necessidade de congelar após cozida*

2

**Mais sabor**

3

**Côdea crocante e muito estaladiça**

## Broa de Milho Amarelo



### Ingredientes

<b>Tegral Broa de Milho Amarelo</b>	1.000 g
Água (45°C)	750 g
<b>Levedura Okedo Rouge</b>	5 g

### Modo de operar

- Amassar todos os ingredientes (2 minutos em 1ª velocidade e 6 minutos em 2ª velocidade)
- Deixar repousar a massa cerca de 30 minutos.
- Peser unidades de 700g, enrolar e colocar na tela.
- Virar e peneirar com farinha.
- Cozer a 245°C teto, 230°C lar, cerca de 30 minutos.
- Adicionar vapor no início da cozedura.

## Broa de Milho Branco



### Ingredientes

<b>Tegral Broa de Milho Branco</b>	1.000 g
Água (45°C)	750 g
<b>Levedura Okedo Rouge</b>	10 g

### Modo de operar

- Amassar todos os ingredientes (2 minutos em 1ª velocidade e 5 minutos em 2ª velocidade)
- Deixar repousar a massa cerca de 30 minutos.
- Peser unidades de 700g, enrolar e colocar na tela.
- Virar e peneirar com farinha.
- Cozer a 245°C teto, 230°C lar, cerca de 30 minutos.
- Adicionar vapor no início da cozedura.

## Broa de Centeio



### Ingredientes

<b>Tegral Broa de Centeio</b>	1.000 g
Água (45°C)	700 g
<b>Levedura Okedo Rouge</b>	15 g

### Modo de operar

- Amassar todos os ingredientes (2 minutos em 1ª velocidade e 6 minutos em 2ª velocidade)
- Deixar repousar a massa cerca de 20 minutos.
- Peser unidades de 700g, enrolar e colocar na tela.
- Deixar repousar cerca de 10 minutos.
- Virar e peneirar com farinha.
- Cozer a 245°C teto, 230°C lar, cerca de 30 minutos.
- Adicionar vapor no início da cozedura.

# Broa Sprouted



## Ingredientes

Tegral Broa Sprouted	1.000 g
Água (18°C)	700 g
Levedura Okedo Rouge	10 g

## Modo de operar

- Amassar todos os ingredientes (2 minutos em 1ª velocidade e 6 minutos em 2ª velocidade)
- Deixar repousar a massa cerca de 10 minutos.
- Peser unidades de 700g, enrolar e colocar na tela.
- Deixar repousar cerca de 20 minutos.
- Virar e peneirar com farinha.
- Cozer a 230°C teto, 245°C lar, cerca de 30 minutos.
- Adicionar vapor no início da cozedura.

## Vantagens da Broa de Grãos Germinados



1

### Saúde

- Grãos germinados são geralmente de *maior digeribilidade*.
- Rico em *Fibras*.
- Rico em *Minerais*.

3

### Sabor

- Sabor ainda mais *intenso e surpreendente!*
- Os grãos germinados conferem um *sabor adocicado* e simultaneamente *frutado* com *notas a mel*. Com algumas *notas maltadas* também.
  - *Naturalmente doces*.

2

### Frescura

- Frescura muito prolongada* que permite que o pão apresente maior durabilidade. Os grãos germinados conferem frescura à miga.
- Maior *sensação de frescura* quando se trincam os grãos.
  - *Excelente textura* durante o tempo de vida do produto.

4

### Aparência

- *Apelativo*, os grãos são bastante visíveis na miga do pão.
- Visibilidade de *grãos inteiros* e *aspeto maltado* devido ao processo de germinação.
- *Miga típica* de uma broa tradicional.

[www.puratos.pt](http://www.puratos.pt)

Puratos SA | Av. Dr. Luis Sá, 24 | Abrunheira | 2714-509 Sintra | Portugal  
Tlf.: (+351) 21 9158300 | Fax: (+351) 21 9259405 | [portugal@puratos.com](mailto:portugal@puratos.com)

  
**Puratos**  
Parceiros de confiança na inovação