

# Twist (Receita Principal)

2197

## Ingredientes

### Preparo

100.0	g	Cebola Crispy
30.0	g	Fermento Biológico Fresco
740.0	ml	Água Gelada
1.0	kg	Rustique Crispy



## Modo de Fazer

01. Colocar o Zeelandia Rustique Crispy e parte da água gelada (650 ml) na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 2 minutos.
02. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (90 ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 8 minutos ou até atingir o ponto de véu.
03. Adicionar a cebola crispy e homogeneizar por 30 segundos em velocidade baixa (velocidade 1)
04. Colocar a massa em caixas plásticas previamente untadas com óleo.
05. Polvilhar farinha de trigo sobre a superfície da massa.
06. Cobrir com saco plástico.
07. Fermentar em armário de fermentação a temperatura ambiente por aproximadamente 1 hora ou até o ponto.
08. Colocar a massa sobre a mesa previamente polvilhada com farinha e esticar com as mãos até obter uma espessura de aproximadamente 3 cm.
09. Cortar em retângulos (16 x 6 cm).
10. Torcer cada retângulo formando um parafuso.
11. Colocar em assadeiras previamente untadas.
12. Fornear a 220°C por aproximadamente 30 minutos em forno lastro com vapor.

## Dicas

- Outro forneamento:

\* Forno Turbo: aquecer o forno a 210°C e colocar o Zeelandia Rustique Crispy. Dar um pouco de vapor e reduzir a temperatura para 185°C por aproximadamente 15 minutos. Reduzir para 170°C e manter por mais 10 minutos para secar.

- Pode-se rechear o Zeelandia Rustique Crispy de acordo com a preferência.

## Rendimento/Quebra

14 Unidades de 100 g

## Validade

5 horas

## Equipamentos

Masseira

Forno Com Vapor

Armário Fermentação

Balança

Faca

Recipiente

Caixa Plástica

Assadeiras

## Tabela Nutricional

<b>Cada 100g da mistura contém (em média):</b>		<b>%VD*</b>
V. Energético (kcal)	137 kcal	7
V. Energético (kJ)	576 kJ	7
Carboidratos (g)	26 g	9
Açúcares (g)	0.8 g	**
Proteínas (g)	3.6 g	5
Gord. Totais (g)	2.0 g	4
Gord. Saturadas (g)	0.8 g	4
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	0.9 g	3
Sódio (mg)	305 mg	13