Twist (Receita Principal)

2197

Ingredientes

Preparo

30g	Fermento Biológico Fresco
740ml	Água Gelada
100g	Cebola Crispy
1kg	Rustique Crispy 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 170ºC 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

Porção de 50g contém (em média):		**% VD (*)**
V. Energético (kcal)	138	7
V. Energético (kJ)	576 kJ	7
Carboidratos (g)	26	9
Proteínas (g)	3.6	7
Fibra Alimentar (g)	0.9	4
Sódio (mg)	305	13
Açúcares (g)	0.8 g	**
Açúcares totais (g)	0.7	
Aç adicionados (g)	0.0	0
Gorduras totais (g)	2.0	3
Gorduras saturadas (g)	0.9	5
Gorduras trans (g)	0	0