Canoa Rustique Crispy

2220

Ingredientes

Preparo

30g	Fermento Biológico Fresco
200g	Requeijão Tipo Catupiry
200g	Queijo Muçarela Ralado
600ml	Água Gelada
100g	Cebola Crispy
1kg	Rustique Crispy Rustique Crispy

Recheio

200g	Bacon Em Cubos
150g	Pimentão Vermelho Em Cubo
600g	Abobrinha Italiana Em Cubos

Modo de Fazer

RECHEIO
01. Colocar um fio de azeite em uma frigideira quente e refogar a abobrinha em cubo.
02. Adicionar sal e pimenta do reino branca moída a gosto. Reservar.
03. Colocar um fio de azeite em uma frigideira quente e refogar o pimentão vermelho em cubo
04. Adicionar sal a gosto. Reservar.
05. Colocar um fio de azeite em uma frigideira quente e fritar o bacon em cubos até dourar. Retirar excesso de óleo.
06. Colocar a abobrinha em cubo refogada, o pimentão vermelho em cubo refogado e bacon em cubo frito em um recipiente e misturar até homogeneizar. Reservar.
PREPARO
01. Colocar o Zeelandia Rustique Crispy e parte da água gelada (400 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 (200 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.
04. Dividir em partes de 115 g. Bolear.
05. Cobrir com plástico. Descansar por 15 minutos.
06. Modelar em formato de filão curto e pressionar com os dedos o centro da massa para obter uma cavidade.
07. Colocar em assadeiras lisas previamente untadas.
08. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1h.
09. Aplicar o requeijão tipo catupiry no centro de cada pão.
10. Espalhar o recheio reservado e o queijo mussarela ralado.
11. Com o auxílio de uma tesoura, cortar a lateral dos pães.
12. Fornear a 220°C por aproximadamente 15 minutos em forno lastro com vapor.

DICA
- Outro forneamento:
* Forno Turbo com vapor: 180°C por aproximadamente 12 minutos.
- O recheio pode ser substituído por outro de acordo com a preferência.

Rendimento / Quebra

15 Unidades de 170 g

Validade

48 horas

Equipamentos

- Masseira
- Forno Com Vapor
- Fogão
- Tesoura
- Colher
- Balança
- Assadeiras Lisas
- Faca
- Recipiente
- Tábua Para Corte
- Frigideira
- Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	95	5
V. Energético (kJ)	397 kJ	5
Carboidratos (g)	13	4
Proteínas (g)	3.1	6
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	201	8
Açúcares (g)	0.4 g	**
Açúcares totais (g)	0	
Aç adicionados (g)	0	0
Gorduras totais (g)	3.6	6
Gorduras saturadas (g)	1.7	9
Gorduras trans (g)	0	0