

Canoa Rustique Crispy

2220

Ingredientes

Recheio

150.0	g	Pimentão Vermelho Em Cubo
600.0	g	Abobrinha Italiana Em Cubos
200.0	g	Bacon Em Cubos

Preparo

1.0	kg	Rustique Crispy
30.0	g	Fermento Biológico Fresco
100.0	g	Cebola Crispy
200.0	g	Requeijão Tipo Catupiry
200.0	g	Queijo Mussarela Ralado
600.0	ml	Água Gelada



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.

Dicas

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

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	95 kcal	5
V. Energético (kJ)	397 kJ	5
Carboidratos (g)	13 g	4
Açúcares (g)	0.4 g	**
Proteínas (g)	3.1 g	4

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
Gord. Totais (g)	3.6 g	6
Gord. Saturadas (g)	1.6 g	7
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	0 g	0
Sódio (mg)	201 mg	8