

Disco Rustique Torcido Recheado

2221

Ingredientes

Recheio

280.0	g	Pimentão Amarelo Picado
450.0	g	Queijo Mussarela Ralado
500.0	g	Cebola Picada
280.0	g	Pimentão Vermelho Picado

Preparo

1.0	kg	Rustique Crispy
30.0	g	Fermento Biológico Fresco
100.0	g	Cebola Crispy
150.0	g	Queijo Parmesão Ralado
580.0	ml	Água Gelada



Modo de Fazer

RECHEIO

01. Colocar um fio de azeite em uma frigideira quente e refogar o alho picado a gosto e a cebola picada.
02. Adicionar os pimentões vermelhos e amarelos picados e refogar.
03. Retirar do fogo e adicionar o sal e o orégano a gosto. Esfriar.
04. Adicionar o queijo mussarela ralado 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 (180 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 110 g. Bolear.
05. Cobrir com plástico. Descansar por 15 minutos.
06. Com o auxílio de uma bilha abrir cada massa em formato de disco de aproximadamente 18 cm diâmetro.
07. Com o auxílio de um pincel aplicar ovos inteiros batidos a gosto no primeiro disco de massa.
08. Espalhar aproximadamente 120 g do recheio reservado.
09. Pincelar com ovos inteiros batidos a gosto o segundo disco de massa e sobrepor sobre o recheio com a parte pincelada para baixo.
10. Pincelar com ovos inteiros batidos a gosto na parte superior do segundo disco.
11. Espalhar novamente aproximadamente 120 g de recheio reservado.
12. Pincelar com ovos inteiros batidos a gosto o terceiro disco de massa e sobrepor sobre o recheio com a parte pincelada para baixo.
13. Pincelar com ovos inteiros batidos na parte superior e espalhar o queijo parmesão ralado e o orégano a gosto.
14. Colocar em assadeiras lisas previamente untadas e marcar o

centro da massa com um cortador de 6 cm de diâmetro.

15. Cortar as pontas do disco em tiras de aproximadamente 2 cm e torcer.

16. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 50 minutos.

17. Fornear a 210°C por aproximadamente 18 minutos em forno lastro.

DICA

- Outro forneamento:

* Forno Turbo: 180°C por aproximadamente 15 minutos.

- O recheio pode ser substituído por outro de acordo com a preferência.

Dicas

Rendimento/Quebra

5 Unidades de 526 g

Validade

48 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Fogão

Bilha

Colher

Balança

Assadeiras Lisas

Faca

Pincel

Recipiente

Cortador Redondo

Tábua Para Corte

Frigideira

Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):

%VD*

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média): **%VD***

V. Energético (kcal)	94 kcal	5
V. Energético (kJ)	393 kJ	5
Carboidratos (g)	13 g	4
Açúcares (g)	0.4 g	**
Proteínas (g)	4.0 g	5
Gord. Totais (g)	3.1 g	6
Gord. Saturadas (g)	1.6 g	7
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	0.7 g	3
Sódio (mg)	213 mg	9