# Disco Rustique Torcido Recheado

2221

## Ingredientes

**Preparo**

| | |
|---|---|
| 30g | Fermento Biológico Fresco |
| 150g | Queijo Parmesão Ralado |
| 580ml | Água Gelada |
| 100g | Cebola Crispy |
| 1kg | Rustique Crispy Rustique Crispy |

**Recheio**

| | |
|---|---|
| 450g | Queijo Muçarela Ralado |
| 500g | Cebola Picada |
| 280g | Pimentão Vermelho Picado |
| 280g | Pimentão Amarelo Picado |

## 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

| **Porção de 40g contém (em média):** | | **% VD (*)** |
|---|---|---|
| V. Energético (kcal) | 94 | 5 |
| V. Energético (kJ) | 393 kJ | 5 |
| Carboidratos (g) | 13 | 4 |
| Proteínas (g) | 4.0 | 8 |
| Fibra Alimentar (g) | 0.7 | 3 |
| Sódio (mg) | 213 | 9 |
| Açúcares (g) | 0.4 g | ** |
| Açúcares totais (g) | 0 | |
| Aç adicionados (g) | 0 | 0 |
| Gorduras totais (g) | 3.1 | 5 |
| Gorduras saturadas (g) | 1.7 | 9 |
| Gorduras trans (g) | 0 | 0 |