

Fatia De Berinjela Rustique

2222

Ingredientes

Recheio

400.0	g	Tomate
1.2	kg	Berinjela

Preparo

700.0	ml	Água Gelada
1.0	kg	Rustique Crispy
100.0	g	Cebola Crispy
30.0	g	Fermento Biológico Fresco
100.0	g	Margarina
250.0	g	Requeijão Tipo Catupiry



Modo de Fazer

RECHEIO

01. Retirar as sementes dos tomates e cortar em cubos.
02. Temperar com azeite de oliva e salsinha picada a gosto. Reservar.
03. Cortar as berinjelas em rodellas, temperar com azeite de oliva, sal e alho picado a gosto.
04. Colocar em uma forma retangular (44 x 32 cm) e cobrir com papel alumínio.
05. Fornear a 200°C por aproximadamente 30 minutos em forno lastro ou até ficar macia.
06. Reservar.

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Rustique Crispy, a margarina 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 (300 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. Enrolar em formato bastão.
05. Colocar a massa enrolada em um tabuleiro (32 x 44 x 4,5 cm) previamente untado. Descansar por 20 minutos.
06. Esticar a massa no tabuleiro com as mãos até obter uma espessura uniforme.
07. Perfurar a massa com as pontas dos dedos.
08. Espalhar o requeijão tipo catupiry, a berinjela e o recheio de berinjela reservado.
09. Fermentar em armário de fermentação a temperatura ambiente por aproximadamente 1 hora.
10. Fornear a 200°C por aproximadamente 35 minutos em forno lastro.

DICA

- Outro forneamento:

* Forno Turbo: 160°C por aproximadamente 35 minutos.

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

Dicas

Rendimento/Quebra

1 Total de 2680 g

Validade

48 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Armário Fermentação

Colher

Balança

Faca

Recipiente

Tábua Para Corte

Forma Retangular

Papel Alumínio

Tabuleiro

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	98 kcal	5
V. Energético (kJ)	409 kJ	5
Carboidratos (g)	15 g	5
Açúcares (g)	0.4 g	**
Proteínas (g)	2.5 g	3
Gord. Totais (g)	3.2 g	6
Gord. Saturadas (g)	1.9 g	9

Tabela Nutricional

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

Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	1.2 g	5
Sódio (mg)	182 mg	8