

# Grissini Rustique De Cebola E Salsa

2224

## Ingredientes

### Preparo

580.0	ml	Água Gelada
30.0	g	Salsa Picada
100.0	g	Cebola Crispy
1.0	kg	Rustique Crispy
30.0	g	Fermento Biológico Fresco
300.0	g	Margarina Para Folhados

### Acabamento

100.0	g	Queijo Parmesão Ralado
-------	---	------------------------



## Modo de Fazer

### PREPARO

01. Colocar a 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 a salsinha picada e homogeneizar por 30 segundos.

### FOLHEAMENTO

01. Abrir a margarina para folhados em formato retangular até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm. Reservar.
02. Abrir a massa (1ª vez) em formato retangular até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm sobre uma mesa previamente polvilhada com farinha.
03. Com o auxílio de uma escova, retirar o excesso de farinha da massa.
04. Cobrir 2/3 da massa com a margarina para folhados reservada.
05. Dobrar a parte sem margarina sobre metade da parte com margarina e, sobre elas, dobrar a terceira parte restante com margarina.
06. Abrir a massa (2ª vez) até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm.
07. Dobrar a massa novamente em 3 camadas sobrepostas.
08. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.

### ACABAMENTO

01. Com o auxílio de um pincel, umedecer a superfície da massa com água.
02. Espalhar o queijo parmesão ralado sobre a superfície da massa.
03. Abrir a massa pela última vez (3ª vez) em formato retangular (40 x 70 cm).
04. Cortar em tiras de aproximadamente 1 x 20 cm.
05. Torcer as tiras.
06. Colocar em assadeiras lisas previamente untadas.
07. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 40 minutos.

08. Fornear a 180°C por aproximadamente 30 minutos em forno lastro com vapor.

#### DICA

- Outro forneamento:

\* Forno Turbo com vapor: 160°C por aproximadamente 25 minutos.

## Dicas

## Rendimento/Quebra

1 Total de 1270 g

## Validade

120 horas

## Equipamentos

Masseira

Forno Com Vapor

Bilha

Balança

Assadeiras Lisas

Escova

Faca

Pincel

Recipiente

Câmara De Fermentação

Régua

## Tabela Nutricional

<b>Cada 100g da mistura contém (em média):</b>		<b>%VD*</b>
V. Energético (kcal)	132 kcal	7
V. Energético (kJ)	556 kJ	7
Carboidratos (g)	15 g	5
Açúcares (g)	0.5 g	**
Proteínas (g)	2.8 g	4
Gord. Totais (g)	5.2 g	9

## Tabela Nutricional

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

Gord. Saturadas (g)	2.1 g	10
Gord. Trans (g)	0.3 g	**
Fibra Alimentar (g)	0.5 g	2
Sódio (mg)	260 mg	11