

Grissini Rustique De Cebola E Salsa

2224

Ingredientes

Preparo

30g	Fermento Biológico Fresco
300g	Margarina Para Folhados
580ml	Água Gelada
30g	Salsa Picada
100g	Cebola Crispy
1kg	Rustique Crispy Rustique Crispy



Acabamento

100g	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

Porção de 30g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	133	7
V. Energético (kJ)	556 kJ	7
Carboidratos (g)	15	5
Proteínas (g)	2.8	6
Fibra Alimentar (g)	0.5	2
Sódio (mg)	260	11
Açúcares (g)	0.5 g	**
Açúcares totais (g)	0.4	
Aç adicionados (g)	0.0	0
Gorduras totais (g)	5.2	8
Gorduras saturadas (g)	2.1	11
Gorduras trans (g)	0.3	15