

Panhoquinha Rustique

2225

Ingredientes

Recheio

600.0	g	Lingüiça Toscana
300.0	g	Queijo Mussarela Ralado
300.0	g	Cebola Picada

Preparo

1.0	kg	Rustique Crispy
30.0	g	Fermento Biológico Fresco
580.0	ml	Água Gelada
100.0	g	Cebola Crispy



Modo de Fazer

RECHEIO

01. Colocar um fio de azeite a gosto em uma frigideira quente e refogar cebola picada. Reservar.

02. Retirar a pele da lingüiça e misturar com a cebola refogada e o queijo mussarela ralado. 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 55 g. Bolear.

05. Cobrir com plástico. Descansar por 15 minutos.

06. Abrir cada massa com as mãos em formato redondo. A parte central deve ficar mais grossa.

07. Colocar aproximadamente 40 g de recheio reservado e unir as pontas para obter o formato de uma bola.

08. Colocar em assadeiras lisas previamente untadas.

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

10. Cortar a parte superior da panhoquinha em cruz até atingir o recheio.

11. Fornear a 210°C por aproximadamente 15 minutos em forno lastro com vapor.

DICA

- Outro forneamento:

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

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

Dicas

Rendimento/Quebra

30 Unidades de 79 g

Validade

24 horas

Equipamentos

Masseira

Forno Com Vapor

Fogão

Colher

Balança

Assadeiras Lisas

Faca

Recipiente

Tábua Para Corte

Frigideira

Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	131 kcal	7
V. Energético (kJ)	548 kJ	7
Carboidratos (g)	17 g	6
Açúcares (g)	0.5 g	**
Proteínas (g)	5.3 g	7
Gord. Totais (g)	4.6 g	8
Gord. Saturadas (g)	2.0 g	9
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	0.7 g	3
Sódio (mg)	373 mg	16