

Cuca De Maça Com Australiano

2236

Ingredientes

Recheio

100g Açúcar Refinado

5g Canela Em Pó

500g Maçã Em Cubos

Farofa

150g Farinha De Trigo

150g Açúcar Refinado

150g Margarina

150g Amido

Preparo

50g Fermento Biológico Fresco

100g Uvas Passas

360ml Água Gelada

500g Recheio Maçã Com Canela Recheio Maçã Com Canela

1kg Pão Australiano Pão Australiano



Modo de Fazer

RECHEIO

01. Colocar a maçã em cubos, a canela em pó e o açúcar refinado em um recipiente e misturar até homogeneizar. Reservar.

FAROFA

01. Colocar a farinha de trigo, o amido, o açúcar refinado e a margarina em um recipiente e misturar até obter uma farofa. Reservar.

PREPARO

01. Picar as uvas passas. Reservar.

02. Colocar o Zeelandia Pão Australiano e parte da água gelada (300 ml) aos poucos na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos.

03. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (60 ml) e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos ou até atingir o ponto de véu.

04. Adicionar as uvas passas picadas reservada e misturar até homogeneizar.

05. Dividir em partes de 250 g. Bolear.

06. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.

07. Apertar a massa com as mãos até atingir aproximadamente 18 cm de diâmetro.

08. Colocar em formas para Galup.

09. Fermentar em armário de fermentação a temperatura ambiente por aproximadamente 90 minutos ou até o ponto.

10. Aplicar aproximadamente 80 g de Zeelandia Recheio Maçã com Canela sobre as peças.

11. Espalhar aproximadamente 80 g de recheio reservado sobre o Zeelandia Recheio Maçã com Canela.

12. Espalhar a farofa reservada.

13. Fornear a 180°C por aproximadamente 35 minutos em forno lastro.

DICA

- Outro forneamento:

* Forno Turbo: 140°C por aproximadamente 30 minutos

Dicas

Rendimento / Quebra

6 Unidades de 470 g

Validade Sugerida

120 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Armário Fermentação

Colher

Balança

Faca

Recipiente

Forma Galup

Tábua Para Corte

Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	121	6
V. Energético (kJ)	510 kJ	6
Carboidratos (g)	23	8
Proteínas (g)	1.7	3
Fibra Alimentar (g)	0.8	3
Sódio (mg)	59	2
Açúcares (g)	2.1 g	**
Açúcares totais (g)	9.2	
Aç adicionados (g)	8.7	17
Gorduras totais (g)	2.6	4
Gorduras saturadas (g)	1.4	7
Gorduras trans (g)	0	0