

Cuca De Maça Com Australiano

2236

Ingredientes

Recheio

100g	Açúcar Refinado
------	-----------------

5g	Canela Em Pó
----	--------------

500g	Maça 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 Maça Com Canela Recheio Maça 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)	122	6
V. Energético (kJ)	510 kJ	6
Carboidratos (g)	23	8
Proteínas (g)	1.6	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