

# Pão Australiano Com Gorgonzola

2238

## Ingredientes

### Recheio

100g Nozes Trituradas

450g Cream Cheese

270g Ricota Ralada

300g Queijo Gorgonzola Ralado

### Preparo

50g Fermento Biológico Fresco

100g Queijo Parmesão Ralado

100g Nozes Trituradas

360ml Água Gelada

1kg Pão Australiano Pão Australiano



## Modo de Fazer

### RECHEIO

01. Colocar a ricota ralada, o queijo gorgonzola ralado, o cream cheese e as nozes trituradas em um recipiente e misturar até homogeneizar. Reservar.

### PREPARO

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

02. 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.

03. Bolear.

04. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.

05. Com o auxílio de uma bilha, abrir a massa até obter um retângulo (60 x 40 cm).

06. Dividir a massa ao meio no sentido do comprimento.

07. Aplicar o recheio reservado em uma das bordas da massa no sentido do comprimento

08. Enrolar a massa em forma de rocambole, sem apertar o recheio para ele não vazar.

09. Cortar em fatias de aproximadamente 2 cm cada.

10. Colocar 8 fatias em formas para bolo inglês (20 x 7,5 x 6 cm) previamente untadas.

11. Fermentar em armário de fermentação a temperatura ambiente por aproximadamente 45 minutos ou até o ponto.

12. Colocar o queijo parmesão ralado e as nozes trituradas em um recipiente e misturar até homogeneizar.

13. Pincelar a superfície dos pães com ovos inteiros batidos.

14. Espalhar o queijo parmesão ralado e as nozes trituradas sobre os pães.

15. Fornear a 180 °C por aproximadamente 30 minutos em forno lastro.

### DICA

- Outro Forneamento.

\* Forno Turbo: 150 °C por aproximadamente 25 minutos.

## Dicas

## Rendimento / Quebra

6 Unidades de 400 g

## Validade Sugerida

48 horas

## Equipamentos

Masseira

---

Forno

---

Bilha

---

Armário Fermentação

---

Colher

---

Balança

---

Faca

---

Pincel

---

Recipiente

---

Régua

---

## Tabela Nutricional

**Porção de 50g contém (em média): % VD (\*)**

V. Energético (kcal)	168	8
V. Energético (kJ)	706 kJ	8
Carboidratos (g)	16	5
Proteínas (g)	5.7	11
Fibra Alimentar (g)	1.0	4
Sódio (mg)	238	10
Açúcares (g)	3.1 g	**
Açúcares totais (g)	3.1	
Aç adicionados (g)	2.7	5
Gorduras totais (g)	9.2	14
Gorduras saturadas (g)	4.1	21
Gorduras trans (g)	0	0