

# Brioche Tortano

2249

---

## Ingredientes

### Recheio

500g	Queijo Mussarela Ralado
------	-------------------------

500g	Pepperoni Fatiado
------	-------------------

500g	Linguiça Calabresa Defumada Fatiada
------	-------------------------------------

50g	Cheiro Verde Picado
-----	---------------------

### Decoração

200g	Queijo Parmesão Ralado
------	------------------------

100g	Cheiro Verde Picado
------	---------------------

### Preparo

60g	Fermento Biológico Fresco
-----	---------------------------

600g	Ovos
------	------

300g	Margarina
------	-----------

350ml	Água Gelada
-------	-------------

1.5kg	Brioche Brioche
-------	-----------------



---

## Modo de Fazer

### **RECHEIO**

01. Misturar o pepperoni fatiado, a linguiça calabresa defumada fatiada, a mussarela ralada, o cheiro verde picado e orégano a gosto em um recipiente. Reservar.

### **DICA**

- O pepperoni pode ser substituído por outro tipo de embutido de sua preferência.

### **DECORAÇÃO**

01. Misturar o queijo parmesão ralado, o cheiro verde picado e orégano a gosto em um recipiente. Reservar.

### **PREPARO**

01. Colocar o Zeelandia Brioché e a margarina na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até formar uma farofa.

02. Adicionar os ovos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos ou até homogeneizar.

03. Adicionar o fermento fresco e a água gelada aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.

04. Com o auxílio de uma bilha, abrir a massa em formato retangular (40 x 80 cm) até obter uma espessura de aproximadamente 5 mm sobre uma mesa previamente polvilhada com farinha.

05. Espalhar o recheio reservado de modo que ele fique uniforme sobre a massa.

06. Enrolar a massa em formato de rocambole.

07. Cortar em fatias de 2 cm de espessura.

08. Colocar 4 fatias em formas com furo central (18 x 6 cm de diâmetro) previamente untadas.

09. Pincelar com ovos inteiros batidos.

10. Salpicar a mistura de cheiro verde e parmesão reservada sobre as peças.

11. Fermentar em armário de fermentação a temperatura ambiente por aproximadamente 30 minutos ou até o ponto.

12. Fornear a 180°C por aproximadamente 30 minutos em forno lastro sem vapor.

### **DICA**

- Outro forneamento:

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

## **Dicas**

## **Rendimento / Quebra**

7 Unidades de 600 g

## **Validade Sugerida**

48 horas

## **Equipamentos**

Masseira
Forno
Ralador
Bilha
Armário Fermentação
Balança
Formas Com Furo Central
Faca
Pincel
Recipiente

### Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	145	7
V. Energético (kJ)	613 kJ	7
Carboidratos (g)	11	4
Açúcares (g)	1.6 g	**
Proteínas (g)	5.8	12
Fibra Alimentar (g)	0.7	3
Sódio (mg)	342	14
Açúcares totais (g)	1.6	
Aç adicionados (g)	1.3	3
Gorduras totais (g)	8.7	13
Gorduras saturadas (g)	4.3	22
Gorduras trans (g)	0	0