

Brioche Tortano

2249

Ingredientes

Recheio

50.0	g	Cheiro Verde Picado
500.0	g	Queijo Mussarela Ralado
500.0	g	Pepperoni Fatiado
500.0	g	Linguiça Calabresa Defumada Fatiada

Decoração

100.0	g	Cheiro Verde Picado
200.0	g	Queijo Parmesão Ralado

Preparo

600.0	g	Ovos
300.0	g	Margarina
350.0	ml	Água Gelada
1.5	kg	Brioche
60.0	g	Fermento Biológico Fresco



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 Brioche 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. Forneir 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

48 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Ralador

Bilha

Armário Fermentação

Balança

Formas Com Furo Central

Faca

Pincel

Recipiente

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	150 kcal	7
V. Energético (kJ)	628 kJ	7
Carboidratos (g)	10 g	3
Açúcares (g)	1.6 g	**

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média): **%VD***

Proteínas (g)	6.0 g	8
Gord. Totais (g)	9.3 g	17
Gord. Saturadas (g)	4.6 g	21
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	0.6 g	3
Sódio (mg)	337 mg	14