Barquete De Pão Italiano Três Sabores

2270

Ingredientes

Recheio de Alho Poró

200g	Creme De Leite
100g	Tomate Seco Picado
100g	Azeite
400g	Bacon Em Cubos
300g	Alho Poró Picado
200g	Requeijão Tipo Catupiry
200g	Queijo Muçarela Ralado

Recheio de Champignon

200g	Queijo Muçarela Ralado
300g	Cebola Roxa Picada
200g	Champignon Fatiado
200g	Requeijão Tipo Catupiry
100g	Azeite
200g	Creme De Leite

Recheio Abobrinha Italiana

300g	Requeijão Tipo Catupiry
200g	Queijo Muçarela Ralado
100g	Azeite
150g	Cebola Em Cubos
50g	Alho Picado
200g	Creme De Leite
500g	Abobrinha Italiana Em Rodelas

Esponja

50g	Fermento Biológico Fresco
1.35L	Água Gelada
2.5kg	Pão Italiano Pão Italiano

Reforço

200ml	Água Gelada
500g	Pão Italiano Pão Italiano

RECHEIO DE ALHO PORÓ
01. Colocar o bacon em cubos em uma panela aquecida e fritar até dourar.
02. Retirar o excesso de gordura da panela e adicionar o alho poró e refogar.
03. Adicionar o tomate seco, o sal, a pimenta branca moída e o orégano a gosto.
04. Colocar a mistura em um recipiente e adicionar o creme de leite, o requeijão tipo catupiry e a muçarela ralada e misturar até homogeneizar. Reservar.

DICA
- Retirar o excesso de gordura do bacon deixa a receita mais leve.

RECHEIO DE CHAMPIGNON
01. Colocar o azeite em uma frigideira aquecida e refogar a cebola roxa picada.
02. Adicionar o champignon fatiado, o sal, a pimenta branca moída e o orégano a gosto e misturar até homogeneizar.
03. Colocar os ingredientes em um recipiente e adicionar o creme de leite, o requeijão tipo catupiry e a muçarela ralada e misturar até homogeneizar. Reservar.

RECHEIO ABOBRINHA ITALIANALIANA
01. Colocar o azeite em uma frigideira aquecida e refogar a cebola em cubos.
02. Adicionar a abobrinha em rodelas, o alho picado, o sal e a pimenta branca moída a gosto e misturar até homogeneizar.
03. Colocar os ingredientes em um recipiente e adicionar o creme de leite, o requeijão tipo catupiry e a muçarela ralada e misturar até homogeneizar. Reservar.

ESPONJA
01. Colocar o Zeelandia Pão Italiano e parte da água gelada (1,2 L) aos poucos na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 2 minutos.
02. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (150 ml) aos poucos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos.
03. Bolear. Cobrir com plástico.
04. Fermentar em armário de fermentação a temperatura ambiente por aproximadamente 1 hora ou até o ponto.

REFORÇO
01. Colocar o Zeelandia Pão Italiano, a esponja e a água e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 8 minutos. Atenção não atingir ponto de véu.
02. Dividir em partes de 570 g.
03. Bolear.
04. Cobrir com plástico. Descansar por 30 minutos.
05. Modelar em formato filão de aproximadamente 30 centímetros cada peça.
06. Fermentar em armário de fermentação a temperatura ambiente por aproximadamente 1:30h.
07. Dar o fio.
08. Fornear a 200°C por aproximadamente 30 minutos em forno lastro com vapor.

DICA
- Outro forneamento:
* Forno turbo: 170ºC por aproximadamente 30 minutos.

MONTAGEM
01. Com auxílio de uma faca de serra, fazer três cortes na superfície do pão no sentido horizontal preservando uma quantidade de pão entre os cortes e retirar todo o miolo.
02. Aplicar 180 g de recheio de abobrinha italiana em uma das partes da peça.
03. Aplicar 180 g de recheio de alho poró na outra parte da peça.
04. Aplicar 150 g de recheio de champignon na última parte da peça.
05. Salpicar queijo parmesão e salsa a gosto sobre as peças.
06. Gratinar a 200 °C por aproximadamente 10 minutos.

Dicas

Rendimento / Quebra

8 Unidades de 925 g

Validade

24 horas

Equipamentos

- Masseira
- Forno Com Vapor
- Fogão
- Armário Fermentação
- Colher
- Panela
- Balança
- Recipiente
- Frigideira
- Faca De Serra

Tabela Nutricional

Porção de 50g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	134	7
V. Energético (kJ)	573 kJ	7
Carboidratos (g)	16	5
Proteínas (g)	4.0	8
Fibra Alimentar (g)	0.7	3
Sódio (mg)	268	11
Açúcares totais (g)	0.4	
Aç adicionados (g)	0.0	0
Gorduras totais (g)	6.3	10
Gorduras saturadas (g)	2.6	13
Gorduras trans (g)	0	0