

# Barquete De Pão Italiano Três Sabores

2270

---

## Ingredientes

### Esponja

50g Fermento Biológico Fresco

---

1.35L Água Gelada

---

2.5kg Pão Italiano Pão Italiano

---



## Modo de Fazer

## **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 rodela, 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: 170°C 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