

Pão De Alho Gratinado Com Pão Italiano

2271

Ingredientes

Esponja

40g Fermento Biológico Fresco

1.08L Água Gelada

2kg Pão Italiano Pão Italiano



Modo de Fazer

PASTA DE ALHO

01. Colocar em um recipiente o alho triturado e o requeijão misturar até homogeneizar.
02. Adicionar a muçarela e o sal e misturar até homogeneizar
03. Levar para a geladeira. Reservar.

DICA

- O alho triturado deve ser fresco para que a pasta tenha sabor marcante. Não utilizar alho pronto industrializado.

ESPONJA

01. Colocar o Zeelandia Pão Italiano e parte da água gelada (1 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 (80 ml) aos poucos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos.
03. Bolear.
04. Cobrir com plástico. Descansar por 1 hora.

REFORÇO

01. Adicionar o Zeelandia Pão Italiano e a água gelada à esponja e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 8 minutos. Cuidado para não atingir totalmente o ponto de véu.
02. Dividir em partes de 600 g. Bolear.
03. Cobrir com plástico. Descansar por 30 minutos.
04. Abrir cada massa com as mãos em formato redondo. A parte central deve ficar mais grossa.
05. Fermentar em armário de fermentação a temperatura ambiente por aproximadamente 1:30 h. Cuidado para não atingir o ponto máximo de crescimento
06. Dar o fio e entrelaçar a massa.
07. Fornear a 200°C por aproximadamente 30 minutos em forno lastro com vapor.

DICA

- Outro forneamento:

* Forno Turbo com vapor: aquecer a 210°C e dar vapor. Desligar por 10 minutos. Fornear a 160°C por aproximadamente 25 minutos em forno turbo sem vapor.

MONTAGEM E ACABAMENTO

01. Com o auxílio de uma faca de serra fazer oito cortes no pão no sentido horizontal e vertical e manter uma distância de aproximadamente 1 centímetro entre os cortes.
02. Com o auxílio de um saco de confeitar com o bico liso aplicar aproximadamente 275 g da pasta de alho reservada entre os cortes do pão.
03. Salpicar o queijo parmesão ralado e o cheiro verde sobre cada uma das peças.
04. Gratinar a 200 °C por aproximadamente 10 minutos em forno lastro. Servir imediatamente.

DICA

- O pão pode ser comercializado antes de gratinar para que o cliente possa finalizar em casa.

Dicas

Rendimento / Quebra

6 Unidades de 768 g

Validade

48 horas

Equipamentos

Masseira

Forno Com Vapor

Saco De Confeitar

Armário Fermentação

Colher

Balança

Recipiente

Bico Liso

Faca De Serra

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	137	7
V. Energético (kJ)	585 kJ	7
Carboidratos (g)	19	6
Proteínas (g)	5.7	11
Fibra Alimentar (g)	0.8	3
Sódio (mg)	601	25
Açúcares totais (g)	0.6	
Aç adicionados (g)	0.0	0
Gorduras totais (g)	4.2	6
Gorduras saturadas (g)	2.5	13
Gorduras trans (g)	0	0

