

# Pão Italiano Com Gorgonzola Gratinado

2272

## Ingredientes

### Pasta de Gorgonzola

500g	Requeijão Tipo Catupiry
400g	Queijo Mussarela Ralado
300g	Azeitonas Pretas Fatiadas
800g	Queijo Gorgonzola Ralado

### Esponja

40g	Fermento Biológico Fresco
1.08L	Água Gelada
2kg	Pão Italiano Pão Italiano

### Reforço

160ml	Água Gelada
400g	Pão Italiano Pão Italiano

### Montagem e acabamento

200g	Queijo Parmesão Ralado
50g	Cheiro Verde



## Modo de Fazer

## **PASTA DE GORGONZOLA**

01. Colocar o queijo gorgonzola ralado, o requeijão tipo catupity e as azeitonas pretas fatidas em um recipiente e misturar até homogeneizar.
02. Adicionar o queijo muçarela ralado e misturar até homogeneizar.
03. Levar para geladeira. Reservar.

## **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. Cobrir com plástico.
04. Fermentar em armário de fermentação a temperatura ambiente por aproximadamente 1 hora ou até o ponto.

## **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 auxílio de um saco de confeitar com o bico liso aplicar aproximadamente 330 g da pasta de gorgonzola 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 825 g

## **Validade Sugerida**

48 horas

## **Equipamentos**

Masseira
Forno Com Vapor
Saco De Confeitar
Armário Fermentação
Colher
Balança
Recipiente
Bico Liso

## Tabela Nutricional

Porção de 50g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	148	7
V. Energético (kJ)	632 kJ	8
Carboidratos (g)	17	6
Proteínas (g)	5.9	12
Fibra Alimentar (g)	0.7	3
Sódio (mg)	430	18
Açúcares totais (g)	0.5	
Aç adicionados (g)	0.0	0
Gorduras totais (g)	6.1	9
Gorduras saturadas (g)	3.3	17
Gorduras trans (g)	0	0