

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 Zealandia 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 Zealandia 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 adiconados (g)	0.0	0
Gorduras totais (g)	6.1	9
Gorduras saturadas (g)	3.3	17
Gorduras trans (g)	0	0