

## Ingredientes

### Recheio

100g	Cebola
200g	Tomate
100g	Azeite
200g	Queijo Muçarela
1000g	Palmito
200g	Azeitonas Pretas Fatiadas

### Massa

21g	Fermento Biológico Fresco
330ml	Água
30g	Açúcar Refinado
200g	Ovos
1kg	Focaccia Focaccia



## Modo de Fazer

### RECHEIO

01. Ralar a mussarela e picar o restante dos ingredientes.
02. Adicionar o azeite, misturar bem e reservar.

### MASSA

01. Colocar na masseira o Zeelandia Focaccia, o açúcar, os ovos e adicionar água gelada aos poucos.
02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por 2 minutos.
03. Adicionar o fermento biológico fresco e misturar por mais 1 minuto em velocidade baixa (velocidade 1).
04. Bater em velocidade alta (velocidade 2) até o ponto de véu (aproximadamente 3 minutos).
05. Dividir em partes de 80 g.
06. Bolear e descansar por 10 minutos.
07. Abrir com o auxílio de uma bilha.
08. Recheiar, modelar e pincelar com gema.
09. Levar ao forno sem vapor por 10 minutos a 200°C.

## Dicas

- O recheio pode ser substituído por 1,4 kg de peito de frango cozido e desfiado temperado a gosto e misturado com 400 g de catupiry.
- Também pode ser adicionado ao recheio cheiro verde ou orégano a gosto.

19 Unidades de 150 g

## Validade Sugerida

12 horas

## Equipamentos

- Masseira
- Forno
- Bilha
- Balança
- Pincel

## Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	86	4
V. Energético (kJ)	360 kJ	4
Carboidratos (g)	10	3
Proteínas (g)	2.4	5
Fibra Alimentar (g)	0.7	3
Sódio (mg)	218	9
Açúcares (g)	0.3 g	**
Açúcares totais (g)	0.7	
Aç adicionados (g)	0.4	1
Gorduras totais (g)	3.9	6
Gorduras saturadas (g)	1.2	6
Gorduras trans (g)	0	0