Calzone Com Focaccia

647

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. Rechear, 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

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