

647

Ingredientes

Massa

21g Fermento Biológico Fresco

330ml Água

30g Açúcar Refinado

200g Ovos

1kg Focaccia Focaccia



Recheio

100g Cebola

200g Tomate

100g Azeite

200g Queijo Muçarela

1000g Palmito

200g Azeitonas Pretas Fatiadas

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

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