

2324

Ingredientes

Preparo

2kg	Farinha De Trigo
120g	Fermento Biológico Fresco
40g	Sal
1L	Água Gelada
400g	Zito 10 Zito 10
1kg	Recheio Frutas Vermelhas Recheio Frutas Vermelhas



Acabamento

100g	Glaçúcar
------	----------

Modo de Fazer

PREPARO

01. Colocar o Zito, a farinha de trigo e o sal na masseira.
02. Adicionar a água aos poucos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos.
03. Adicionar o fermento fresco e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos ou até atingir o ponto de véu.
04. Dividir a massa em peças de 350 g. Bolear.
05. Cobrir com plástico. Descansar por 15 minutos.
06. Abrir cada peça em formato retangular (30 x 20 cm).
07. Com o auxílio de uma espátula, espalhar o Zealandia Recheio de Frutas Vermelhas (100 g) por toda a massa.
08. Enrolar a massa em formato de rocambole.
09. Cortar ao meio no sentido do comprimento, fazer uma trança e modelar em formato de rosca.
10. Colocar em assadeiras lisas previamente untadas.
11. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 2 horas ou até o ponto.
12. Pincelar a superfície com ovos inteiros batidos na metade do tempo de fermentação.
13. Fornear a 190°C por aproximadamente 25 minutos em forno lastro.

DICA

*Outro forneamento:

- Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 20 minutos.

ACABAMENTO

01. Peneirar glaçúcar sobre as peças.

Dicas

Rendimento / Quebra

10 Unidades de 410 g

Validade Sugerida

96 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Peneira

Espátula

Balança

Assadeiras Lisas

Faca

Pincel

Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	114	6
V. Energético (kJ)	476 kJ	6
Carboidratos (g)	24	8
Proteínas (g)	2.4	5
Fibra Alimentar (g)	0.7	3
Sódio (mg)	154	6
Açúcares totais (g)	6.8	
Aç adiconados (g)	6.6	13
Gorduras totais (g)	0.9	1
Gorduras saturadas (g)	0.3	2
Gorduras trans (g)	0	0