

Rosca De Frutas Vermelhas

2324

Ingredientes

Preparo

1.0	kg	Recheio Frutas Vermelhas
400.0	g	Zito 10
2.0	kg	Farinha De Trigo
120.0	g	Fermento Biológico Fresco
40.0	g	Sal
1.0	L	Água Gelada

Acabamento

100.0	g	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 Zeelandia 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

96 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Peneira

Espátula

Balança

Assadeiras Lisas

Faca

Pincel

Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média): **%VD***

V. Energético (kcal)	114 kcal	6
V. Energético (kJ)	479 kJ	6
Carboidratos (g)	24 g	8
Proteínas (g)	2.4 g	3
Gord. Totais (g)	0.9 g	2
Gord. Saturadas (g)	0.3 g	1
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	0.7 g	3
Sódio (mg)	152 mg	6