

138

Ingredientes

Preparo

30g	Fermento Biológico Fresco
600ml	Água
400g	Margarina Para Folhados
1kg	Ciabatta Ciabatta



Recheio de Queijo

100g	Queijo Parmesão Ralado
400g	Queijo Muçarela

Recheio de Calabresa

250g	Cebola
400g	Linguiça Calabresa Defumada

Modo de Fazer

PREPARO

01. Colocar na masseira o Ciabatta, e parte da água (aproximadamente 500 ml). Misturar por 5 minutos em velocidade baixa (velocidade 1).
02. Adicionar o fermento biológico fresco e o restante da água aos poucos. Bater em velocidade alta (velocidade 2) até o ponto de véu.
03. Bolear.
04. Polvilhar a mesa.
05. Abrir a massa com uma bilha e tirar o excesso de farinha utilizando uma escova.
06. Adicionar 400 g de margarina, cobrindo 2/3 da massa. Dobrar em três partes.
07. Abrir a massa novamente com a bilha e dobrar a massa em três. Repetir essa operação 3 vezes, no total.
08. No final, abrir a massa e adicionar o recheio desejado (de queijo ou de linguiça).
09. Dobrar em 4 partes e cortar em tiras.
10. Enrolar como "corda" e formar a rosca.
11. Fermentar por aproximadamente 70 minutos.
12. Fornear dando vapor, à 200°C por aproximadamente 25 minutos.

RECHEIO DE QUEIJO

RECHEIO DE CALABRESA

Dicas

Rendimento / Quebra

1 Total de 1600 g

Validade Sugerida

48 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Bilha

Balança

Tabela Nutricional

Porção de 50g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	177	9
V. Energético (kJ)	752 kJ	9
Carboidratos (g)	14	5
Proteínas (g)	5.7	11
Fibra Alimentar (g)	0.5	2
Sódio (mg)	451	19
Açúcares (g)	0.5 g	**
Açúcares totais (g)	0.4	
Aç adiconados (g)	0.0	0
Gorduras totais (g)	9.1	14
Gorduras saturadas (g)	3.8	19
Gorduras trans (g)	0.4	20