

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 adicionados (g)	0.0	0
Gorduras totais (g)	9.1	14
Gorduras saturadas (g)	3.8	19
Gorduras trans (g)	0.4	20