

693

## Ingredientes

### Massa

120g Fermento Biológico Fresco

820ml Água

200g Gemas De Ovos

2kg Focaccia Focaccia

### Recheio

800g Uvas Passas

600g Lombo Canadense Defumado



## Modo de Fazer

### RECHEIO

01. Lavar as uvas-passas.
02. Picar o lombo em cubos e misturar com as uvas-passas lavadas.
03. Reservar.

### MASSA

01. Colocar na masseira o Zeelandia Focaccia, as gemas 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. Adicionar o recheio preparado anteriormente.
06. Misturar por 1 minuto em velocidade baixa (velocidade 1).
07. Cortar em partes de 450 g.
08. Bolear e descansar por 10 minutos, cobrindo com plástico.
09. Bolear novamente e achatá-lo dentro da forma para galup.
10. Espalhar aproximadamente 40 g de queijo cremoso em cima de cada galup e polvilhar a farinha de rosca.
11. Fermentar até o ponto de forneamento (aproximadamente 60 minutos).
12. Fornear sem usar vapor a 180°C por aproximadamente 40 minutos.

### COBERTURA

## Dicas

## Rendimento / Quebra

10 Unidades de 435 g

## Validade

## Equipamentos

Masseira

---

Forno

---

Balança

---

Assadeiras Lisas

---

Faca

---

Forma Galup

---

## Tabela Nutricional

**Porção de 60g contém (em média):** % VD (\*)

|                        |        |    |
|------------------------|--------|----|
| V. Energético (kcal)   | 179    | 9  |
| V. Energético (kJ)     | 750 kJ | 9  |
| Carboidratos (g)       | 29     | 10 |
| Proteínas (g)          | 6.2    | 12 |
| Fibra Alimentar (g)    | 1.1    | 4  |
| Sódio (mg)             | 296    | 12 |
| Açúcares (g)           | 0.6 g  | ** |
| Açúcares totais (g)    | 0.6    |    |
| Aç adicionados (g)     | 0.0    | 0  |
| Gorduras totais (g)    | 4.4    | 7  |
| Gorduras saturadas (g) | 2.1    | 11 |
| Gorduras trans (g)     | 0      | 0  |