

Ingredientes

Recheio

800g Uvas Passas

600g Lombo Canadense Defumado

Massa

120g Fermento Biológico Fresco

820ml Água

200g Gemas De Ovos

2kg Focaccia Focaccia

Cobertura

400g Requeijão Tipo Catupiry

200g Farinha De Rosca



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 achatar 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

10 Unidades de 435 g

Validade

48 horas

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