

## Ingredientes

### Recheio

600.0	g	Lombo Canadense Defumado
800.0	g	Uvas Passas

### Massa

2.0	kg	Focaccia
120.0	g	Fermento Biológico Fresco
820.0	ml	Água
200.0	g	Gemas De Ovos

### Cobertura

200.0	g	Farinha De Rosca
400.0	g	Requeijão Tipo Catupiry



## 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

## Rendimento/Quebra

10 Unidades de 435 g

## Validade

48 horas

## Equipamentos

Masseira

Forno

Balança

Assadeiras Lisas

Faca

Forma Galup

## Tabela Nutricional

<b>Cada 100g da mistura contém (em média):</b>		<b>%VD*</b>
V. Energético (kcal)	179 kcal	9
V. Energético (kJ)	751 kJ	9
Carboidratos (g)	29 g	10
Açúcares (g)	0.6 g	**
Proteínas (g)	6.2 g	8
Gord. Totais (g)	4.5 g	8
Gord. Saturadas (g)	2.1 g	10
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	1.1 g	4
Sódio (mg)	296 mg	12