

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 Sugerida

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