

693

## 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 Zealandia 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 acharatar 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 adiconados (g)	0.0	0
Gorduras totais (g)	4.4	7
Gorduras saturadas (g)	2.1	11
Gorduras trans (g)	0	0