

2530

Ingredientes

Recheio

20g Alho Picado

10g Salsinha

300g Tomate Cereja

200g Queijo Muçarela Ralado

1kg Abobrinha Italiana

100g Queijo Gorgonzola Ralado



Preparo

45g Fermento Biológico Fresco

450ml Água Gelada

1kg Pane Di Napoli Pane Di Napoli

Modo de Fazer

RECHEIO

01. Colocar o queijo muçarela ralado, o queijo gorgonzola em um recipiente e misturar. Reservar.
02. Cortar a abobrinha em cubos pequenos.
03. Colocar em uma panela um fio de azeite e refogar as abobrinhas. Reservar
04. Colocar em uma panela um fio azeite e refogar os tomates cereja e o alho picado, adicionar as abobrinhas, temperar com sal e pimenta do reino branca moída a gosto. Reservar. Esfriar.
05. Adicionar a muçarela, o gorgonzola e a salsinha misturar até homogeneizar. Reservar.

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Pane di Napoli e parte da água gelada (400 ml) na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos.
02. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (50 ml) e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 8 minutos ou até atingir o ponto de véu.
03. Dividir em partes de 70 g. Bolear.
04. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
05. Polvilhar a mesa com farinha e com auxílio de uma bilha e abrir a massa até atingir 15 cm de diâmetro.
06. Recheiar cada Panzerotti com aproximadamente 50 g do recheio reservado no centro da massa.
07. Pincelar a borda da massa com ovo batido, fechar as bordas, dobrar e formar uma meia lua, colocar em assadeiras lisas previamente untadas.
08. Fermentar por aproximadamente 60 minutos, pincelar com ovos batidos.
09. Fornear a 180°C por aproximadamente 20 minutos em forno lastro.

Dicas

- O tomate cereja pode ser substituído por tomate comum.
- Outro forneamento:
* Forno turbo: 150 °C por aproximadamente 15 minutos.

Rendimento / Quebra

21 Unidades de 109 g

Validade

24 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Bilha

Panela

Balança

Assadeiras Lisas

Pincel

Recipiente

Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	78	4
Carboidratos (g)	13	4
Açúcares totais (g)	2.1	
Aç adicionados (g)	1.7	3
Proteínas (g)	2.7	5
Gorduras totais (g)	1.8	3
Gorduras saturadas (g)	1.0	5
Gorduras trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0.5	2
Sódio (mg)	151	6