Panzerotti Di Napoli

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. Rechear 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