

Rocambole Di Napoli Com Cogumelos E Tomate

2532

Ingredientes

Recheio

500g Cream Cheese

360g Tomate Cereja

600g Champignon

Preparo

20g Fermento Biológico Fresco

230ml Água Gelada

500g Pane Di Napoli Pane Di Napoli

Acabamento

200g Cream Cheese

200g Queijo Muçarela Ralado



Modo de Fazer

RECHEIO

01. Cortar os cogumelos em fatias, colocar em uma panela com um fio de azeite, refogar e reservar.
02. Cortar os tomates cereja pela metade, colocar em uma panela com um fio de azeite e refogar, juntar os cogumelos reservados e colocar sal e pimenta branca a gosto.
03. Reservar e esfriar.

PREPARO

01. Adicionar na masseira o Zeelandia Pane di Napoli e a água gelada (200 ml) aos poucos.
02. Misturar por aproximadamente 5 minutos em velocidade baixa (velocidade 1).
03. Adicionar o fermento biológico fresco e o restante da água (30 ml), e misturar por mais 1 minuto em velocidade baixa (velocidade 1).
04. Bater por aproximadamente 4 minutos em velocidade alta (velocidade 2) ou até atingir o ponto de véu.
05. Enrolar a massa em formato bastão.
06. Colocar a massa enrolada na assadeira (60 x 40 cm) previamente untada e descansar por aproximadamente 20 minutos.
07. Esticar a massa na assadeira com as mãos até ficar com uma espessura uniforme.
08. Fermentar por aproximadamente 1 hora e 30 minutos em câmara de fermentação a 32°C.
09. Fornear a 200°C por aproximadamente 12 minutos em forno lastro.
10. Deixar esfriar, cobrir com plástico e reservar.

ACABAMENTO

01. Com o auxílio de uma espátula, espalhar o cream cheese sobre toda a superfície do rocambole.
02. Espalhar a muçarela ralada sobre o cream cheese.
03. Fornear a 210°C por aproximadamente 10 minutos ou até dourar em forno lastro.

Dicas

- Outro forneamento: forno turbo 180°C por aproximadamente 8 minutos..

MONTAGEM

01. Desenformar a massa e colocar sobre um papel manteiga.
02. Espalhar o cream cheese sobre toda a superfície, espalhar os tomates e cogumelos reservados.
03. Com auxílio do papel manteiga, enrolar em formato rocambole.

DICAS

- Pode ser usado requeijão no lugar do cream cheese.

- Outro forneamento: forno turbo 190°C por aproximadamente 8 minutos.

- Utilize outros recheios, como: palmito com cream cheese, espinafre, alho poró, bacon e requeijão, quatro queijos, frango com catupiry, outros tipos de cogumelos, entre outros.

Rendimento / Quebra

1 Unidades de 2070 g

Validade

24 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Espátula

Panela

Balança

Assadeiras Lisas

Faca

Recipiente

Papel Manteiga

Tábua Para Corte

Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média): % VD (*)

| | | |
|------------------------|-----|----|
| V. Energético (kcal) | 128 | 6 |
| Carboidratos (g) | 13 | 4 |
| Açúcares Totais (g) | 1.9 | |
| Aç Adicionados (g) | 1.5 | 3 |
| Proteínas (g) | 4.1 | 8 |
| Gorduras Totais (g) | 6.9 | 11 |
| Gorduras Saturadas (g) | 4.1 | 21 |
| Gorduras Trans (g) | 0.2 | 10 |
| Fibra Alimentar (g) | 1.0 | 4 |
| Sódio (mg) | 205 | 9 |