

Crostini Di Napoli

2533

Ingredientes

Acabamento

30g Lemon Pepper

Preparo

20g Fermento Biológico Fresco

230ml Água Gelada

500g Pane Di Napoli Pane Di Napoli



Modo de Fazer

ACABAMENTO

01. Separar o Lemon Pepper em um recipiente.
02. Reservar.

PREPARO

01. Colocar na masseira o Zeelandia Pane di Napoli e parte da água (200 ml), misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.
02. Adicionar o fermento fresco e o restante da água (30 ml), bater por 1 minuto em velocidade baixa (velocidade 1).
03. Bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
04. Dividir em partes de 50 g. Bolear.
05. Descansar por aproximadamente 15 minutos. Cobrir com plástico.
06. Com auxílio de uma bilha, abrir a massa em formato de pizza (mais fino possível), sobre uma mesa polvilhada com farinha de trigo.
07. Com auxílio de uma escova, retirar o excesso de farinha de trigo da massa.
08. Pincelar ou borrifar as peças com água e salpicar lemon peper.
09. Cortar os discos em 8 partes ou nos tamanhos desejados e colocar em assadeiras previamente untadas.
10. Fermentar em câmara de de fermentação (32°C) por aproximadamente 40 minutos.
11. Fornear a 160°C por aproximadamente 20 minutos em forno lastro com vapor sobre uma assadeira de pão francês e por mais 5 minutos aproximadamente com a porta do forno aberta até secar.

Dicas

- A cobertura pode ser substituída por outros sabores como: gergelim, queijo parmesão ralado etc.
- Outro forneamento:
 - * forno turbo : 140°C por aproximadamente 15 minutos com vapor e por mais aproximadamente 5 minutos a 130°C ou até secar.
- Para manter a crocância da casquinha, é importante deixar a massa bem fina e não umedecê-la em excesso antes de colocar a cobertura.

Rendimento / Quebra

1 Total de 500 g

Validade

120 horas

Equipamentos

Masseira

Forno Com Vapor

Bilha

Balança

Assadeira Pão Francês

Assadeiras Lisas

Escova

Pincel

Recipiente

Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	125	6
Carboidratos (g)	26	9
Açúcares Totais (g)	4.6	
Aç Adicionados (g)	3.6	7
Proteínas (g)	3.1	6
Gorduras Totais (g)	1.2	2
Gorduras Saturadas (g)	0.5	3
Gorduras Trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	1.0	4
Sódio (mg)	449	19