

Grissini Folhado Di Napoli Com Parmesão

2534

Ingredientes

Preparo

45g Fermento Biológico Fresco

400g Margarina Para Folhados

450ml Água Gelada

1kg Pane Di Napoli Pane Di Napoli

Acabamento

100g Queijo Parmesão Ralado



Modo de Fazer

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Pinocchio e parte da água gelada (400 ml) na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.

02. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (50 ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 8 minutos ou até atingir o ponto de véu.

FOLHEAMENTO

01. Abrir a massa (1ª vez) até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm, em mesa polvilhada com farinha. Retirar o excesso de farinha da massa com auxílio de uma escova.

02. Cobrir 2/3 da massa com a margarina para folhados e dobrar a massa de modo que toda a margarina fique envolvida na massa (a parte sem margarina sobre a parte com margarina e sobre elas a terceira parte com margarina).

03. Abrir a massa (2ª vez) para obter novamente uma espessura de aproximadamente 1 cm.

04. Dobrar a massa em 3 camadas sobrepostas.

05. Abrir a massa (3ª vez) para obter novamente uma espessura de aproximadamente 1 cm e dobrar novamente em 3 camadas sobrepostas.

06. Descansar por 10 minutos, coberta com um plástico.

07. Abrir a massa pela 4ª e última vez até obter uma espessura inferior a 0,5 cm. Retirar o excesso de farinha da massa com a escova.

08. Deixar a massa na medida de um retângulo de aproximadamente 70 x 40 cm.

ACABAMENTO

01. Com o auxílio de um pincel, umedecer a superfície da massa com água.

02. Espalhar o queijo parmesão ralado sobre a superfície da massa.

03. Dividir a massa no meio no sentido do comprimento deixando os grissinis com 20 cm.

04. Cortar em tiras de 1 cm de espessura.

05. Torcer cada uma das tiras formando um parafuso.

06. Colocar em assadeiras lisas previamente untadas.

07. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 30 minutos.

08. Fornejar a 170°C por aproximadamente 20 minutos em forno lastro com vapor sobre uma assadeira de pão francês.

09. Deixar secar por aproximadamente 25 minutos com a porta do forno aberta.

Dicas

- Outro forneamento:

* Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 15 minutos com pouco vapor e por mais aproximadamente 15 minutos a 130°C ou até secar.

Rendimento / Quebra

1 Total de 1290 g

Validade

120 horas

Equipamentos

Masseira

Forno Com Vapor

Bilha

Balança

Assadeira Pão Francês

Assadeiras Lisas

Escova

Pincel

Câmara De Fermentação

Régua

Tabela Nutricional

Porção de 30g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	140	7
Carboidratos (g)	15	5
Açúcares totais (g)	2.7	
Aç adicionados (g)	2.1	4
Proteínas (g)	2.5	5
Gorduras totais (g)	6.0	9
Gorduras saturadas (g)	2.4	12
Gorduras trans (g)	0.4	20
Fibra Alimentar (g)	0.5	2
Sódio (mg)	241	10

