

# 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

