

2601

## Ingredientes

### Preparo

15g Fermento Biológico Fresco

315ml Água Gelada

500g T-Açaí-Light T-Açaí-Light

### Montagem

150g Rúcula

300g Azeitonas Pretas Fatiadas

450g Queijo Muçarela Fatiado

450g Peito De Peru Fatiado

300g Tomate Seco Picado

300g Creme De Ricota



## Modo de Fazer

### PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Trigale Açai e Guaraná com Linhaça Light na masseira, com parte da água (250 ml) misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por 4 minutos.
02. Adicionar o fermento e o restante da água (65 ml). Mudar para a velocidade média (velocidade 2) e bater até atingir o ponto de véu.
03. Dividir a massa em pedaços de 55 g, bolear, cobrir com plástico e deixar descansar por 20 minutos.
04. Polvilhar a mesa com farinha de trigo e abrir a massa com auxílio de uma bilha até atingir a espessura de 2 mm. A peça pode ser redonda ou não.
05. Colocar em assadeiras lisas e com auxílio de um garfo fazer pequenos furos na massa.
06. Deixar descansar por 20 minutos.
07. Fornear a 220°C por aproximadamente 2 minutos em forno lastro.
08. Esfriar e reservar.

### MONTAGEM

01. Espalhar o creme de ricota (20 g) sobre um pão folha pronto reservado, com auxílio de uma espátula.
02. Colocar rúcula (10 g) e tomate seco picado (20 g), espalhados.
03. Adicionar fatias de peito de peru (30 g), fatias de queijo muçarela (30 g) e azeitonas pretas picadas (20 g).
04. Enrolar no formato de rocambole e cortar na metade em diagonal pra mostrar o recheio.

## Dicas

- A massa deve ter espessura bem fina para não dificultar a modelagem.
  - O produto deve ser armazenado em sacos plásticos para não ressecar.
- \*Outro forneamento:
- Forno turbo: 200°C por aproximadamente 1 minuto, sem vapor.
  - Para ajudar a enrolar em formato de rocambole, utilizar um papel manteiga.

## Rendimento / Quebra

15 Unidades de 180 g

## Validade

24 horas

## Equipamentos

Forno

---

Bilha

---

Armário Fermentação

---

Espátula

---

Balança

---

Assadeiras Lisas

---

Garfo

---

Faca

---

Saco Plástico

---

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	80	4
Carboidratos (g)	8.1	3
Açúcares totais (g)	0.2	
Aç adicionados (g)	0.0	0
Proteínas (g)	4.7	9
Gorduras totais (g)	3.4	5
Gorduras saturadas (g)	1.3	7
Gorduras trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	1.0	4
Sódio (mg)	244	10