

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