

Delícia Retangular Com Peito De Peru

2602

Ingredientes

Recheio

125g Queijo Muçarela Fatiado

125g Peito De Peru Fatiado

75g Tomate Seco Picado

125g Creme De Ricota

Preparo

15g Fermento Biológico Fresco

315ml Água Gelada

500g T-Açaí-Light T-Açaí-Light

Acabamento

50g Rúcula

50g Tomate Seco Picado



Modo de Fazer

RECHEIO

01. Colocar o creme de ricota e o tomate seco picado em um recipiente e misturar.
02. Reservar.

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Trigale Açai e Guaraná com Linhaça Light na masseira, adicionar parte da água gelada (300 ml) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.
02. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (15 ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto véu.
03. Dividir em partes de 160 g. Bolear. Cobrir com plástico. Descansar por 15 minutos.
04. Modelar em formato de filão (35 cm), umedecer a superfície com água e passar na decoração (a gosto).
05. Colocar em assadeiras lisas previamente untadas.
06. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:40 h ou até o ponto.
07. Pressionar com os dedos no centro da massa até formar uma cavidade.
08. Fornear a 200°C por aproximadamente 10 minutos em forno lastro com vapor.
09. Esfriar.
10. Com auxílio de uma colher ou espátula, espalhar aproximadamente 40 g do recheio reservado na cavidade. Cobrir o recheio com fatias de peito de peru e mussarela.
11. Fornear a 230°C por aproximadamente 6 minutos em forno lastro.

ACABAMENTO

01. Espalhar rúcula picada e tomate seco picado.
02. Espalhar azeite e sal a gosto.

Dicas

- O creme de ricota pode ser substituído por ricota fresca. O tomate seco pode ser substituído por tomate cereja ou de sua preferência.

*Outro forneamento: Para pré assar

- Forno Turbo: 170°C por aproximadamente 8 minutos.

*Outro forneamento: Para finalizar

- Forno Turbo: 190°C por aproximadamente 3 minutos.

- O tomate seco pode ser substituído por tomate cereja ou de sua preferência.

Rendimento / Quebra

5 Unidades de 255 g

Validade

24 horas

Equipamentos

Masseira

Forno Com Vapor

Espátula

Colher

Balança

Assadeiras Lisas

Recipiente

Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	84	4
Carboidratos (g)	13	4
Açúcares Totais (g)	0.4	
Aç Adicionados (g)	0.0	0
Proteínas (g)	4.4	9
Gorduras Totais (g)	1.9	3
Gorduras Saturadas (g)	0.8	4
Gorduras Trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	1.4	6
Sódio (mg)	184	8