Rustique Com Calabresa

2631

Ingredientes

Preparo

50g	Fermento Biológico Fresco
660g	Queijo Mussarela Ralado
1.3L	Água Gelada
1.1kg	Linguiça Calabresa Defumada Fatiada
2kg	Rustique Madre Rustique Madre

Modo de Fazer

01. Colocar o Zeelandia Rustique Madre na masseira e adicionar parte da água gelada (1 L) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.
02. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (300 ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
03. Colocar a massa em caixa plástica previamente untada.
04. Cobrir com plástico. Descansar por 30 minutos.
05. Dividir em partes de 300 g.
06. Pré-modelar a massa em formato de filão curto, sem apertar (para não retirar os gases da fermentação da massa).
07. Cobrir com plástico. Descansar por 30 minutos em mesa polvilhada com farinha de trigo.
08. Abrir a massa em formato de retângulo (20 cm de comprimento por 10 cm de largura).
09. Adicionar 100 g de linguiça calabresa fatiada e 60 g de mussarela ralada.
10. Modelar em formato de filão curto.
11. Colocar o pão com a costura para cima em lona polvilhada com farinha de trigo. Puxar a dobra para o pão não grudar um no outro.
12. Fermentar em armário de fermentação à temperatura ambiente por aproximadamente 90 minutos ou até o ponto.
13. Com o auxílio de uma palheta, colocar o pão em assadeira perfurada forrada com papel manteiga previamente untada.
14. Dar o fio no sentido do comprimento.
15. Fornear em forno lastro pré-aquecido com vapor a 250º C e reduzir a temperatura para 220°C por
aproximadamente 30 minutos.

Dicas

- Outro forneamento:
* Forno Turbo: aquecer o forno a 250°C e colocar o pão. Dar vapor e desligar o forno por 10 minutos. Religar o forno e reduzir a temperatura para 170°C por aproximadamente 25 minutos.

Rendimento / Quebra

11 Unidades de 406 g

Validade Sugerida

24 horas

Equipamentos

- Masseira
- Forno Com Vapor
- Armário Fermentação
- Balança
- Assadeira Perfurada
- Caixa Plástica
- Cortador De Pestana
- Papel Manteiga
- Lona
- Palheta

Tabela Nutricional

Porção de 50g contém (em média):		**% VD (*)**
V. Energético (kcal)	139	7
Carboidratos (g)	16	5
Açúcares Totais (g)	0.5	
Aç Adicionados (g)	0.0	0
Proteínas (g)	6.3	13
Gorduras Totais (g)	5.4	8
Gorduras Saturadas (g)	2.3	12
Gorduras Trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	474	20