Rustique De Vinho Com Nozes, Gorgonzola E Pera

2632

Ingredientes

Recheio

400g	Nozes
400g	Peras
600g	Queijo Gorgonzola

Preparo

60g	Fermento Biológico Fresco
640ml	Água Gelada
640ml	Vinho Tinto Seco Gelado
2kg	Rustique Madre Rustique Madre

Modo de Fazer

RECHEIO
01. Picar as peras. as nozes e o queijo gorgonzola e misturar.
02. Reservar.
PREPARO
01. Colocar o Zeelandia Rustique Madre na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto.
02. Adicionar parte da água gelada (500 ml) e do vinho gelado (500 ml) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.
03. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (140 ml) e do vinho gelado (140 ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 6 minutos ou até atingir o ponto de véu.
04. Colocar a massa em caixa plástica previamente untada.
05. Cobrir com plástico. Descansar por 30 minutos.
06. Dividir em partes de 300 g.
07. Bolear.
08. Cobrir com plástico. Descansar por 30 minutos em mesa polvilhada com farinha.
09. Adicionar aproximadamente 140 g do recheio reservado em formato de um retângulo.
10. Modelar em formato de filão curto.
11. Passar o pão na farinha de trigo.
12. Colocar o pão com a costura para cima nos banettons polvilhados com farinha de trigo.
13. Fermentar em armário de fermentação à temperatura ambiente por aproximadamente 90 minutos ou até o ponto.
14. Virar os banettons sobre o carregador ou pá.
15. Dar o fio no sentido do comprimento.
16. Fornear em forno lastro pré-aquecido com vapor a 250º C e reduzir a temperatura para 230°C por
aproximadamente 30 minutos.

Dicas

- Fornear a massa ainda fresca.
- As nozes podem ser substituídas por castanhas do Brasil.
- Outro forneamento:
* Forno Turbo: aquecer o forno a 250ºC e colocar o pão. Dar vapor e desligar o forno por 10 minutos. Religar o forno e reduzir a temperatura para 180ºC por aproximadamente 25 minutos.

Rendimento / Quebra

10 Unidades de 390 g

Validade Sugerida

24 horas

Equipamentos

- Masseira
- Forno Com Vapor
- Armário Fermentação
- Panela
- Balança
- Caixa Plástica
- Cortador De Pestana
- Carregador De Pão
- Banetton

Tabela Nutricional

Porção de 50g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	155	8
Carboidratos (g)	20	7
Açúcares Totais (g)	0.6	
Aç Adicionados (g)	0.0	0
Proteínas (g)	4.9	10
Gorduras Totais (g)	5.8	9
Gorduras Saturadas (g)	1.9	10
Gorduras Trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	1.1	4
Sódio (mg)	293	12