

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 250° 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 250°C e colocar o pão. Dar vapor e desligar o forno por 10 minutos. Religar o forno e reduzir a temperatura para 180°C 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