Pizza Roll

1109

Ingredientes

Massa

30g	Fermento Biológico Fresco
500ml	Água
1kg	Pizza Pizza

Preparo

300g	Tomate Seco
250g	Queijo Muçarela Ralado

Recheio

100g	Nozes
150g	Queijo Parmesão Ralado
100g	Azeite
300g	Rúcula

Modo de Fazer

RECHEIO
01. Triturar as nozes. Reservar.
02. Bater no liquidificador a rúcula e o azeite até obter uma pasta.
03. Adicionar o queijo parmesão ralado, a pimenta do reino branca (a gosto) e as nozes trituradas reservadas e misturar manualmente.
04. Reservar em geladeira.

DICA
- A rúcula pode ser substituída por folhas de manjericão fresco.

MASSA
01. Colocar na masseira o Zeelandia Pizza e parte da água (aproximadamente 250 ml).
02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 2 minutos.
03. Adicionar o fermento e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por mais 2 minutos.
04. Adicionar o restante da água (250 ml) e bater em velocidade alta (velocidade 2) até atingir o ponto de véu.
05. Com o auíxlio de uma bilha, abrir a massa até obter um retângulo de 80 x 50 cm.

PREPARO
01. Espalhar o recheio de rúcula reservado por toda a massa.
02. Em seguida espalhar o tomate seco e a mussarela ralada.
03. Enrolar a massa em formato de rocambole.
04. Com o auxílio de uma faca de serra cortar em fatias de 2,5 cm de espessura.
05. Colocar em assadeiras previamente untadas.
06. Fermentar em estufa a 32ºC por aproximadamente 30 minutos.
07. Fornear a 240°C por aproximadamente 8 minutos em forno lastro.

Dicas

Rendimento / Quebra

29 Unidades de 81 g

Validade

24 horas

Equipamentos

- Masseira
- Forno
- Liquidificador
- Ralador
- Bilha
- Armário Fermentação
- Balança
- Assadeiras Lisas
- Pincel
- Faca De Serra

Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	126	6
V. Energético (kJ)	539 kJ	6
Carboidratos (g)	15	5
Proteínas (g)	4.4	9
Fibra Alimentar (g)	1.2	5
Sódio (mg)	281	12
Açúcares (g)	0.8 g	**
Açúcares totais (g)	0.8	
Aç adicionados (g)	0.4	1
Gorduras totais (g)	5.9	9
Gorduras saturadas (g)	2.0	10
Gorduras trans (g)	0	0