

Pizza Roll

1109

Ingredientes

Recheio

300.0	g	Rúcula
100.0	g	Nozes
150.0	g	Queijo Parmesão Ralado
100.0	g	Azeite

Massa

500.0	ml	Água
1.0	kg	Pizza
30.0	g	Fermento Biológico Fresco

Preparo

300.0	g	Tomate Seco
250.0	g	Queijo Mussarela Ralado



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 manjeriço 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 auxílio 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 32°C 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

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	129 kcal	6
V. Energético (kJ)	539 kJ	6
Carboidratos (g)	15 g	5
Açúcares (g)	0.8 g	**
Proteínas (g)	4.4 g	6
Gord. Totais (g)	5.9 g	11
Gord. Saturadas (g)	2.0 g	9
Gord. Trans (g)	0 g	**

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média): **%VD***

Fibra Alimentar (g)	1.2 g	5
Sódio (mg)	281 mg	12