

# Pão De Mandioquinha Com Patê De Presunto

1129

## Ingredientes

### Recheio

600g Presunto

---

200g Creme De Leite

---

200g Queijo Muçarela

---

300g Requeijão

---

100g Azeitonas Verdes Sem Caroço

---

### Preparo

36g Fermento Biológico Fresco

---

480ml Água Gelada

---

1kg Pão De Mandioquinha Pão De Mandioquinha

---

### Montagem

1kg Bacon Em Fatias

---



## Modo de Fazer

## **RECHEIO**

01. Ralar o presunto e a mussarela, colocar em um recipiente e misturar.
02. Picar as azeitonas e a salsa e misturar com o presunto e a mussarela ralada.
03. Adicionar o requeijão e o creme de leite e misturar até homogeneizar.
04. Reservar.

## **PREPARO**

01. Colocar o Zeelandia Pão de Mandioquinha na masseira.
02. Adicionar parte da água gelada (380 ml) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 4 minutos.
03. Adicionar o fermento fresco, bater em velocidade alta (velocidade 2) e adicionar o restante da água gelada (100 ml) aos poucos.
04. Bater em velocidade alta (velocidade 2) por mais aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
05. Dividir a massa em partes de 12 g. Bolear.
06. Colocar em assadeiras previamente untadas, manter distância entre as peças para não grudar após o forneamento.
07. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1 hora.
08. Fornear a 190°C por aproximadamente 10 minutos em forno lastro sobre uma assadeira de pão francês.
09. Esfriar.

## **MONTAGEM**

01. Colocar as fatias de bacon em uma assadeira e levar ao forno até ficarem douradas e crocantes.
02. Retirar do forno e colocar sobre guardanapo de papel para retirar o excesso de gordura.
03. Cortar o bacon em pedaços pequenos. Reservar.
04. Cortar os pãezinhos ao meio, iniciando pela parte superior sem separar as partes (não cortar até o final).
05. Com auxílio de uma colher, rechear os pãezinhos com o patê de presunto reservado.
06. Decorar com bacon picado sobre o patê.

## **Dicas**

- O recheio de patê de presunto pode ser substituído de acordo com a preferência. (Exemplos: patê de frango defumado, patê de queijo, patê de peito de peru).
- Assim que retirados do forno, pode-se pincelar manteiga sem sal derretida sobre os pãezinhos.
- O bacon pode ser substituído por batata palha, azeitona fatiada ou alho poró frito em tirinhas.
- Para obter frescor por mais tempo:
  - \* Após esfriar, os pãezinhos podem ser armazenados em saco plástico à temperatura ambiente. Rechear e decorar no momento da exposição à venda.

## **Rendimento / Quebra**

120 Unidades de 24 g

## **Validade**

12 horas

## **Equipamentos**

Masseira

---

Forno

---

Fogão

---

Ralador

---

Armário Fermentação

---

Colher

---

Panela

---

Balança

---

Assadeira Pão Francês

---

Assadeiras Lisas

---

Faca

---

Recipiente

---

Tábua Para Corte

---

Guardanapo De Papel

---

## Tabela Nutricional

**Porção de 50g contém (em média):**    % VD (\*)

V. Energético (kcal)	168	8
V. Energético (kJ)	707 kJ	8
Carboidratos (g)	12	4
Proteínas (g)	6.9	14
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	384	16
Açúcares (g)	1.6 g	**
Açúcares totais (g)	1.6	
Aç adicionados (g)	1.2	2
Gorduras totais (g)	10	15
Gorduras saturadas (g)	4.1	21
Gorduras trans (g)	0	0