

# Escondidinho De Linguiça

1316

---

## Ingredientes

### Recheio

200g	Cebola
15g	Alho Picado
200g	Bacon
20g	Azeite
1kg	Lingüiça Toscana
300g	Requeijão Tipo Catupiry



### Preparo

45g	Fermento Biológico Fresco
250g	Claras De Ovos
560ml	Água Gelada
1.25kg	Pão Semi Italiano Pão Semi Italiano

### Acabamento

200g	Queijo Parmesão Ralado
350g	Requeijão Tipo Catupiry

---

## Modo de Fazer

## **RECHEIO**

01. Retirar a pele da lingüiça toscana. Reservar.
02. Picar a cebola e o bacon em cubos. Reservar.
03. Colocar o azeite em uma panela e dourar a cebola reservada e o alho picado.
04. Adicionar o bacon e a lingüiça reservados. Refogar.
05. Retirar do fogo. Esfriar.
06. Adicionar o queijo tipo catupiry, a salsa e o sal a gosto e misturar até homogeneizar. Reservar.

## **PREPARO**

01. Colocar parte do Zealandia Pão Semi Italiano (1 kg) na manteiga.
02. Adicionar parte da água gelada (460 ml) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos.
03. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (100 ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
04. Dividir em partes de 15 g. Bolear.
05. Cobrir com plástico. Descansar por 15 minutos.
06. Modelar em formato de mini-pão.
07. Colocar as claras de ovos e o sal a gosto em um recipiente e misturar.
08. Umedecer os pães nas claras de ovos e passar na mistura do Pão Semi Italiano (250 g).
09. Colocar em assadeiras para pão francês previamente untadas.
10. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1 hora ou até o ponto.
11. Fornear a 200°C por aproximadamente 15 minutos em forno lastro com vapor.

## **ACABAMENTO**

01. Com o auxílio de uma colher, pressionar a parte superior do mini-pão e colocar aproximadamente 15 g do recheio reservado em cada mini-pão.
02. Colocar em assadeiras lisas com o lado do recheio voltado para cima.
03. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso, pingar aproximadamente 3 g de queijo tipo catupiry sobre cada mini-pão.
04. Espalhar o queijo parmesão ralado sobre o queijo.
05. Gratinar a 240°C por aproximadamente 10 minutos em forno lastro sobre uma assadeira de pão francês ou até dourar.
06. Servir imediatamente.

## **Dicas**

- O recheio pode ser substituído por recheio de frango desfiado com milho e catupiry, recheio de carne seca desfiada e recheio de calabresa ralada e refogada com cebolas.
- Outro forneamento:
  - \* Forno Turbo com vapor: 160°C por aproximadamente 10 minutos.
- Outro forneamento:
  - \* Forno Turbo: 230°C por aproximadamente 7 minutos.

## **Rendimento / Quebra**

105 Unidades de 30 g

## **Validade Sugerida**

12 horas

## **Equipamentos**

Massa

Forno Com Vapor

Fogão

Modeladora

Saco De Confeitar

Colher

Panela

Balança

Assadeira Pão Francês

Assadeiras Lisas

Faca

Recipiente

Bico Liso

Tábua Para Corte

Câmara De Fermentação

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	148	7
V. Energético (kJ)	620 kJ	7
Carboidratos (g)	14	5
Proteínas (g)	6.6	13
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	455	19
Açúcares (g)	0.6 g	**
Açúcares totais (g)	0.6	
Aç adiconados (g)	0.1	0
Gorduras totais (g)	7.3	11
Gorduras saturadas (g)	3.2	16
Gorduras trans (g)	0	0