

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	Claros 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 requeijão tipo catupiry, a salsa e o sal a gosto e misturar até homogeneizar. Reservar.

PREPARO

01. Colocar parte do Zeelandia Pão Semi Italiano (1 kg) na masseira.
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 plástisco. 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 requeijão tipo catupiry sobre cada mini-pão.
04. Espalhar o queijo parmesão ralado sobre o requeijão.
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

Masseira
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 adicionados (g)	0.1	0
Gorduras totais (g)	7.3	11
Gorduras saturadas (g)	3.2	16
Gorduras trans (g)	0	0