Muffin Salgado



1399

Ingredientes

Preparo

30g	Fermento Biológico Fresco	
300g	Ovos	
200g	Margarina	
150g	Gemas De Ovos	
4g	Orégano	
400g	Queijo Provolone	
150ml	Água Gelada	
1kg	Brioche Brioche	



Modo de Fazer

- 01. Ralar o queijo provolone e misturar com parte do orégano (1 g). Reservar.
- 02. Colocar o Zeelandia Brioche e a margarina na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até formar uma farofa.
- 03. Adicionar as gemas, os ovos e o restante do orégano (3 g) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos ou até homogeneizar.
- 04. Adicionar o fermento fresco e a água gelada aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
- 05. Dividir em partes de 30 g. Bolear.
- 06. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
- 07. Forrar as formas para muffins com forminhas de papel número 0.
- 08. Passar cada massa no queijo provolone ralado reservado e colocar nas forminhas.
- 09. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:30 h ou até o ponto.
- 10. Fornear a 200°C por aproximadamente 10 minutos em forno lastro.

Dicas

- Outro forneamento: * Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 10 minutos.
- O queijo provolone ralado pode ser substituido por queijo mussarela ralado.
- Pode ser misturado 200 g de lingüiça calabresa defumada ralada ou 100 g de presunto e 100 g de queijo mussarela picados na massa.

Rendimento / Quebra

66 Unidades de 28 g

Validade

76 horas

Equipamentos

Masseira		
Forno		
Ralador		
Balança		
Recipiente		
Forminhas De Papel Nº0		
Formas Para Muffins		
Câmara De Fermentação		

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (e	% VD (*)	
V. Energético (kcal)	239	12
V. Energético (kJ)	1010 kJ	12
Carboidratos (g)	23	8
Proteínas (g)	8.1	16
Fibra Alimentar (g)	0.6	2
Sódio (mg)	307	13
Açúcares (g)	3.5 g	**
Açúcares totais (g)	3.5	
Aç adicionados (g)	2.8	6
Gorduras totais (g)	13	20
Gorduras saturadas (g)	7.2	36
Gorduras trans (g)	0	0