

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 substituído 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 (em média): % 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