

450

## Ingredientes

### Massa

30g	Fermento Biológico Fresco
400g	Margarina Para Folhados
500ml	Água Gelada
1kg	Focaccia Focaccia

### Preparo

450g	Queijo Muçarela Fatiado
700g	Presunto Fatiado



## Modo de Fazer

### MASSA

01. Colocar o Zeelandia Focaccia e a água gelada aos poucos na masseira.
02. Misturar por aproximadamente 2 minutos em velocidade baixa (velocidade 1).
03. Adicionar o fermento biológico fresco e misturar por mais 1 minuto em velocidade baixa (velocidade 1).
04. Bater por aproximadamente 3 minutos em velocidade alta (velocidade 2) até atingir o ponto de véu .
05. Polvilhar a mesa com farinha e com auxílio de uma bilha abrir a massa.
06. Com auxílio de uma escova, retirar o excesso de farinha da massa.
07. Cobrir 2/3 da massa com margarina para folhados à temperatura ambiente.
08. Dobrar a parte sem margarina sobre metade da parte com margarina, sobre elas, dobrar a terceira parte restante com margarina.
09. Abrir a massa novamente (2ª vez). Retirar o excesso de farinha.
10. Dobrar novamente a massa em 3 camadas sobrepostas.
11. Abrir a massa (3ª vez) e dobrar novamente em 3 camadas sobrepostas.
12. Cobrir com plástico e descansar por 10 minutos.

### PREPARO

01. Abrir a massa pela 4ª e última vez até obter um retângulo de 30 cm x 1,20 m.
02. Espalhar as fatias de presunto e queijo mussarela sobre a massa.
03. Enrolar a massa em formato de rocambole.
04. Dividir em partes de 15 cm de comprimento.
05. Colocar em assadeiras de pão francês previamente untadas.
06. Dar fio (pestanda).
07. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1 hora.
08. Pincelar com ovos batidos.
09. Fornear a 200°C por aproximadamente 25 minutos em forno lastro com vapor.

## Dicas

- O recheio de presunto e queijo pode ser substituído de acordo com a preferência.

## Rendimento / Quebra

9 Unidades de 288 g

## Validade

24 horas

## Equipamentos

Masseira

---

Forno Com Vapor

---

Bilha

---

Armário Fermentação

---

Balança

---

Assadeira Pão Francês

---

Faca

---

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	172	9
V. Energético (kJ)	723 kJ	9
Carboidratos (g)	13	4
Proteínas (g)	5.9	12
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	348	15
Açúcares (g)	0.4 g	**
Açúcares totais (g)	0.4	
Aç adicionados (g)	0.0	0
Gorduras totais (g)	9.0	14
Gorduras saturadas (g)	3.4	17
Gorduras trans (g)	0.4	20