

Ingredientes

Recheio

100g Alho Picado

200g Cebola Picada

300g Azeitonas Pretas Fatiadas

400g Linguiça Calabresa Defumada Em Cubo

200g Pimentão Verde Picado

500g Presunto Em Cubo

400g Queijo Provolone Em Cubo

50g Cheiro Verde Picado

Massa

100g Fermento Biológico Fresco

200g Gemas De Ovos

150g Queijo Parmesão Ralado

150g Batata Palha

900ml Água Gelada

2kg Focaccia Focaccia



Modo de Fazer

RECHEIO

01. Colocar um fio de azeite em uma frigideira quente e refogar a cebola picada.
02. Adicionar o pimentão verde picado, o alho picado e a linguiça calabresa defumada em cubo e refogar até dourar. Esfriar.
03. Adicionar o queijo provolone e o presunto em cubos, as azeitonas pretas fatiadas e o cheiro verde picado e misturar até homogeneizar.
04. Reservar.

MASSA

01. Colocar o Zeelandia Focaccia e as gemas de ovos na masseira.
02. Adicionar parte da água gelada (600 ml) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.
03. Adicionar o fermento biológico fresco e o restante da água gelada (300 ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos ou até atingir o ponto véu.
04. Dividir em partes de 540 g. Bolear.
05. Cobrir com plástico. Descansar por 15 minutos.
06. Bolear novamente e colocar nas formas para panetone.
07. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:20 h ou até o ponto.
08. Misturar o queijo parmesão ralado e a batata palha.
09. Espalhar na superfície dos panetones.
10. Cortar em forma de cruz.
11. Fornear a 180°C por aproximadamente 45 minutos em forno lastro.
12. Esfriar. Embalar.

Dicas

- Outro forneamento:

* Forno turbo: 150°C por aproximadamente 45 minutos.

Rendimento / Quebra

10 Unidades de 510 g

Validade

120 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Fogão

Colher

Balança

Assadeiras Lisas

Formas De Panetone

Faca

Recipiente

Cortador De Pestana

Tábua Para Corte

Frigideira

Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	113	6
V. Energético (kJ)	474 kJ	6
Carboidratos (g)	12	4
Proteínas (g)	4.4	9
Fibra Alimentar (g)	0.5	2
Sódio (mg)	287	12
Açúcares (g)	0.4 g	**
Açúcares totais (g)	0.3	
Aç adicionados (g)	0.0	0
Gorduras totais (g)	5.3	8
Gorduras saturadas (g)	2.2	11
Gorduras trans (g)	0	0