

# Rocambole Salgado Com Focaccia

454

## Ingredientes

### Recheio

200g	Cebola
300g	Cenoura
30g	Azeite
200g	Pimentão Vermelho
400g	Palmito
400g	Milho Verde
700g	Abobrinha Italiana
500g	Molho Bechamel (Receita 000833)

### Salmoura

10g	Sal
40ml	Água
25g	Azeite

### Massa e Montagem

1kg	Focaccia Focaccia
40g	Fermento Biológico Fresco
570ml	Água Gelada

### Acabamento

400g	Queijo Mussarela Ralado
40g	Salsa
300g	Requeijão



## Modo de Fazer

## RECHEIO

01. Ralar a cenoura.
02. Cortar a abobrinha, o pimentão e o palmito em cubos pequenos e picar as cebolas.
03. Colocar em uma panela o azeite e refogar as cebolas picadas.
04. Adicionar a cenoura ralada, a abobrinha, o pimentão, o palmito e o milho e cozinhar em fogo baixo até ficarem macios.
05. Temperar com sal e pimenta do reino branca moída a gosto.
06. Retirar do fogo, adicionar o Molho Bechamel pronto e a salsa picada e misturar. Reservar.
07. Esfriar.

## SALMOURA

01. Misturar a água, o sal e o azeite.
02. Reservar.

**MASSA E MONTAGEM** Mar o Zeelandia Focaccia e 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) ou até atingir o ponto de véu.
05. Dividir a massa em duas partes de 800 g.
06. Enrolar a massa em formato de bastão.
07. Colocar a massa enrolada na assadeira (40 x 60 cm) previamente untada e descansar por 20 minutos.
08. Esticar a massa na assadeira com as mãos até ficar com uma espessura uniforme.
09. Espalhar a salmoura reservada com as mãos sobre a superfície da massa.
10. Perfurar a massa com as pontas dos dedos.
11. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 30 minutos.
12. Forneir a 200°C por aproximadamente 8 minutos em forno lastro com vapor.
13. Esfriar.

## MONTAGEM

01. Desenformar e colocar as massas sobre papel manteiga.
02. Espalhar metade do recheio reservado em cada massa.
03. Com auxílio do papel manteiga, enrolar em formato de rocambole.

## ACABAMENTO

01. Picar a salsa e misturar com o queijo mussarela ralado em um recipiente. Reservar.
02. Espalhar o requeijão sobre toda a superfície do rocambole.
03. Espalhar a salsa e o queijo ralado reservado sobre o requeijão.
04. Forneir a 210°C por aproximadamente 10 minutos ou até dourar em forno lastro.

## Dicas

- Os vegetais podem ser substituídos de acordo com a preferência.
- Outros recheios de rocambole:
  - \* Palmito, rúcula, azeitonas pretas, queijo provolone e tomate seco.
  - \* Alho poró refogado com queijo gorgonzola e presunto.
  - \* Brócolis refogado, tomate seco, ricota, peito de peru e queijo mussarela.
  - \* Escarola refogada, bacon, champignon, presunto e queijo mussarela.

## Rendimento / Quebra

2 Unidades de 1975 g

## Validade Sugerida

24 horas

## Equipamentos

Masseira
Forno Com Vapor
Fogão
Ralador
Armário Fermentação
Panela
Balança
Assadeiras Lisas
Faca
Recipiente
Tábua Para Corte
Abridor De Lata

### Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	116	6
V. Energético (kJ)	488 kJ	6
Carboidratos (g)	13	4
Proteínas (g)	3.9	8
Fibra Alimentar (g)	1.0	4
Sódio (mg)	266	11
Açúcares (g)	0.3 g	**
Açúcares totais (g)	0.3	
Aç adicionados (g)	0.0	0
Gorduras totais (g)	5.4	8
Gorduras saturadas (g)	2.6	13
Gorduras trans (g)	0	0