Mineirinho Amigo

1726

Ingredientes

Preparo

60g	Fermento Biológico Fresco
100g	Ovos
700g	Queijo Provolone
280ml	Água Gelada
30g	Manteiga Sem Sal
1kg	Pão Amigo Pão Amigo

Modo de Fazer

01. Cortar o queijo provolone em bastão (10 x 1,5 cm). Reservar.
02. Colocar o Zeelandia Pão Amigo, os ovos e a água gelada na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.
03. Adicionar o fermento fresco e misturar por mais 1 minuto.
04. Bater em velocidade alta (velocidade 2) até atingir o ponto de véu.
05. Bolear, cobrir com plástico e descansar por 10 minutos.
06. Com o auxílio de uma bilha, abrir a massa até obter um retângulo de aproximadamente 90 x 25 cm.
07. Cortar em tiras de 25 x 3 cm.
08. Enrolar o bastão de queijo provolone com a massa em tira. Dica: Fechar bem as pontas para evitar que o queijo derretido espalhe durante o forneamento.
09. Colocar em assadeiras previamente untadas.
10. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 2 horas ou até o ponto.
11. Fornear a 210°C por aproximadamente 10 minutos em forno lastro.
12. Pincelar o pão com a manteiga sem sal e salpicar com orégano a gosto.

Dicas

- O queijo provolone pode ser substituído pelo queijo minas padrão.
- Outros forneamento:
* Forno Turbo: 180ºC por aproximadamente 8 minutos.

Rendimento / Quebra

30 Unidades de 65 g

Validade Sugerida

24 horas

Equipamentos

- Masseira
- Forno
- Bilha
- Balança
- Assadeiras Lisas
- Faca
- Pincel
- Recipiente
- Tábua Para Corte
- Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

Porção de 50g contém (em média):		**% VD (*)**
V. Energético (kcal)	166	8
V. Energético (kJ)	698 kJ	8
Carboidratos (g)	19	6
Proteínas (g)	7.4	15
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	283	12
Açúcares (g)	3.0 g	**
Açúcares totais (g)	2.9	
Aç adicionados (g)	2.1	4
Gorduras totais (g)	6.7	10
Gorduras saturadas (g)	3.9	20
Gorduras trans (g)	0	0