

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: 180°C por aproximadamente 8 minutos.

## Rendimento / Quebra

30 Unidades de 65 g

## Validade

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)	167	8
V. Energético (kJ)	698 kJ	8
Carboidratos (g)	19	6
Proteínas (g)	7.3	15
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	284	12
Açúcares (g)	3.0 g	**
Açúcares totais (g)	2.9	
Aç adicionados (g)	2.1	4
Gorduras totais (g)	6.8	10
Gorduras saturadas (g)	4.0	20
Gorduras trans (g)	0	0