

Pao Amigo De Mortadela E Queijo

1732

Ingredientes

Preparo

60g	Fermento Biológico Fresco
100g	Ovos
100g	Queijo Parmesão Ralado
280ml	Água Gelada
50g	Manteiga Sem Sal
450g	Queijo Prato Fatiado
500g	Mortadela Fatiada
20g	Salsa Picada
1kg	Pão Amigo Pão Amigo



Modo de Fazer

01. Colocar o queijo parmesão ralado e a salsa picada em um recipiente e misturar. Reservar.
02. Cortar as fatias de queijo prato ao meio.
03. Colocar meia fatia de queijo prato sobre cada fatia de mortadela.
04. Dobrar a fatia de mortadela ao meio e enrolar em formato de bastão. Reservar.
05. Colocar o Zeelandia Pão Amigo, os ovos e a água gelada na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.
06. Adicionar o fermento fresco e misturar por mais 1 minuto.
07. Bater em velocidade alta (velocidade 2) até atingir o ponto de véu.
08. Bolear, cobrir com plástico e descansar por 10 minutos.
09. Com o auxílio de uma bilha, abrir a massa até obter um retângulo de aproximadamente 65 x 40 cm.
10. Cortar em triângulos de aproximadamente 20 x 5 cm.
11. Colocar na base do triângulo um bastão de mortadela com queijo reservado.
12. Dobrar as pontas da base do triângulo para que fique junto com o recheio e enrolar para obter o formato caseirinho.
13. Colocar em assadeiras previamente untadas.
14. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 2 horas ou até o ponto.
15. Fornear a 210°C por aproximadamente 12 minutos em forno lastro.
16. Pincelar o pão com a manteiga sem sal e salpicar com a mistura de queijo e salsa reservada.

Dicas

- Outro forneamento:

* Forno Turbo: 180°C por aproximadamente 10 minutos.

Rendimento / Quebra

40 Unidades de 55 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)	168	8
V. Energético (kJ)	701 kJ	8
Carboidratos (g)	17	6
Proteínas (g)	7.0	14
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	375	16
Açúcares (g)	2.6 g	**
Açúcares totais (g)	2.6	
Aç adicionados (g)	1.8	4
Gorduras totais (g)	7.8	12
Gorduras saturadas (g)	4.1	21
Gorduras trans (g)	0	0