# Viradinho Amigo

1733

## Ingredientes

**Recheio**

| | |
|---|---|
| 200g | Linguiça Calabresa Defumada |
| 10g | Alho Picado |
| 200g | Requeijão Tipo Catupiry |
| 100g | Cebola Picada |
| 200g | Couve Picada |

**Preparo**

| | |
|---|---|
| 60g | Fermento Biológico Fresco |
| 100g | Ovos |
| 100g | Queijo Parmesão Ralado |
| 280ml | Água Gelada |
| 50g | Manteiga Sem Sal |
| 1kg | Pão Amigo Pão Amigo |

## Modo de Fazer

**RECHEIO**
01. Ralar a lingüiça calabresa defumada. Reservar.
02. Em uma frigideira aquecida, colocar um fio de azeite a gosto, a cebola, o alho e refogar até dourar.
03. Adicionar a couve picada e refogar até murchar.
04. Temperar com sal e pimenta do reino branca moída a gosto.
05. Deixar esfriar.
06. Adicionar a calabresa ralada reservada e o requeijão tipo catupiry e mexer até ficar homogêneo.
07. Reservar na geladeira.
**PREPARO**
01. Colocar o Zeelandia Pão Amigo, os ovos e a água gelada na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.
02. Adicionar o fermento fresco e misturar por mais 1 minuto.
03. Bater em velocidade alta (velocidade 2) até atingir o ponto de véu.
04. Bolear, cobrir com plástico e descansar por 10 minutos.
05. Com o auxílio de uma bilha, abrir a massa até obter um retângulo de aproximadamente 65 x 40 cm.
06. Cortar em triângulos de aproximadamente 20 x 5 cm.
07. Colocar na base do triângulo aproximadamente 15 g de recheio de espinafre com ricota reservado.
08. Dobrar as pontas da base do triângulo para que fiquem juntas com o recheio e enrolar para obter o formato caseirinho.
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 12 minutos em forno lastro.
12. Pincelar o pão com a manteiga sem sal e salpicar com o queijo parmesão ralado.

- Outro forneamento:
* Forno Turbo: 180ºC por aproximadamente 10 minutos.

## Rendimento / Quebra

40 Unidades de 46 g

## Validade Sugerida

24 horas

## Equipamentos

- Masseira
- Forno
- Fogão
- Geladeira
- Ralador
- Bilha
- Colher
- Panela
- Balança
- Assadeiras Lisas
- Faca
- Pincel
- Recipiente
- Tábua Para Corte
- Frigideira
- Câmara De Fermentação

## Tabela Nutricional

| Porção de 50g contém (em média): | | % VD (*) |
|---|---|---|
| V. Energético (kcal) | 155 | 8 |
| V. Energético (kJ) | 649 kJ | 8 |
| Carboidratos (g) | 20 | 7 |
| Proteínas (g) | 5.6 | 11 |
| Fibra Alimentar (g) | 0.7 | 3 |
| Sódio (mg) | 313 | 13 |
| Açúcares (g) | 3.1 g | ** |
| Açúcares totais (g) | 3.0 | |
| Aç adicionados (g) | 2.2 | 4 |
| Gorduras totais (g) | 5.9 | 9 |
| Gorduras saturadas (g) | 2.9 | 15 |
| Gorduras trans (g) | 0 | 0 |