Pão Amigo Romeu E Julieta

1735

Ingredientes

Preparo

60g	Fermento Biológico Fresco
100g	Ovos
400g	Queijo Minas Frescal
100g	Açúcar Cristal
280ml	Água Gelada
1kg	Pão Amigo Pão Amigo
200g	Recheio Goiaba Recheio Goiaba

Modo de Fazer

01. Cortar o queijo minas frescal em cubos de aproximadamente 1,5 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 65 x 40 cm.
07. Cortar em triângulos de aproximadamente 20 x 5 cm.
08. Colocar na base do triângulo aproximadamente 5 g de Zeelandia Recheio de Goiaba e um cubo de queijo fresco reservado.
09. Dobrar as pontas da base do triângulo para que fiquem juntas com o recheio e enrolar para obter o formato caseirinho.
10. Colocar em assadeiras previamente untadas.
11. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 2 horas ou até o ponto.
12. Pincelar o pão com água e salpicar o açucar cristal.
13. Fornear a 210°C por aproximadamente 12 minutos em forno lastro.

Dicas

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

Rendimento / Quebra

40 Unidades de 46 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)	156	8
V. Energético (kJ)	654 kJ	8
Carboidratos (g)	26	9
Proteínas (g)	4.9	10
Fibra Alimentar (g)	0.6	2
Sódio (mg)	139	6
Açúcares (g)	3.1 g	**
Açúcares totais (g)	6.4	
Aç adicionados (g)	5.3	11
Gorduras totais (g)	3.6	6
Gorduras saturadas (g)	1.8	9
Gorduras trans (g)	0	0