

Enroladinho Amigo

1970

Ingredientes

Preparo

150g	Fermento Biológico Fresco
250g	Ovos
500g	Tomate
150g	Requeijão Tipo Catupiry
60g	Molho De Tomate
750ml	Água Gelada
700g	Presunto Fatiado
700g	Queijo Prato Fatiado
2.5kg	Pão Amigo Pão Amigo



Modo de Fazer

01. Fatiar o tomate em rodela. 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. Descansar por 10 minutos.
06. Com o auxílio de uma bilha, abrir a massa em formato de retângulo (18 x 90 x 0,5 cm de espessura).
07. Espalhar o molho de tomate no centro do retângulo no sentido do comprimento.
08. Colocar o presunto, o queijo prato fatiado, o requeijão tipo catupiry e as rodela de tomate reservadas.
09. Dobrar uma parte da massa sobre o recheio e outra parte sobre a massa dobrada.
10. Cortar em fatias de aproximadamente 10 cm de largura.
11. Colocar em assadeiras previamente untadas.
12. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1 hora ou até o ponto.
13. Pincelar com ovos inteiros batidos.
14. Fornear a 200°C por aproximadamente 10 minutos em forno lastro.

Dicas

- Outro forneamento:
- * Forno Turbo:160°C por aproximadamente 10 minutos.

Rendimento / Quebra

89 Unidades de 61 g

Validade Sugerida

24 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Bilha

Balança

Assadeiras Lisas

Faca

Pincel

Tábua Para Corte

Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	101	5
V. Energético (kJ)	422 kJ	5
Carboidratos (g)	14	5
Proteínas (g)	4.3	9
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	171	7
Açúcares (g)	2.2 g	**
Açúcares totais (g)	2.1	
Aç adicionados (g)	1.5	3
Gorduras totais (g)	3.2	5
Gorduras saturadas (g)	1.4	7
Gorduras trans (g)	0	0