

# Pão Para Hot Dog E Hambúrguer Com Pão Amigo

1971

## Ingredientes

### Preparo

120g Fermento Biológico Fresco

200g Ovos

600ml Água Gelada

2kg Pão Amigo Pão Amigo



## Modo de Fazer

01. Colocar o Zeelandia Pão Amigo, os ovos e parte da água gelada (500 ml) na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos.
02. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (100 ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto véu.
03. Dividir em partes de 60 g. Bolear.
04. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
05. Modelar em formato hotdog ou bolear novamente em formato de hambúrguer.
06. Colocar em assadeiras lisas previamente untadas.
07. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 2 h ou até o ponto.
08. Fornear a 190°C por aproximadamente 12 minutos em forno lastro.
09. Esfriar. Embalar.

### DICA

- Outro forneamento:

\* Forno Turbo: 160°C por aproximadamente 10 minutos.

## Dicas

## Rendimento / Quebra

48 Unidades de 50 g

## Validade

240 horas

Masseira

---

Forno

---

Balança

---

Assadeiras Lisas

---

Câmara De Fermentação

---

## Tabela Nutricional

**Porção de 50g contém (em média): % VD (\*)**

V. Energético (kcal)	157	8
V. Energético (kJ)	656 kJ	8
Carboidratos (g)	30	10
Proteínas (g)	4.4	9
Fibra Alimentar (g)	0.6	2
Sódio (mg)	204	9
Açúcares (g)	4.7 g	**
Açúcares totais (g)	4.7	
Aç adicionados (g)	3.3	7
Gorduras totais (g)	2.3	4
Gorduras saturadas (g)	0.9	5
Gorduras trans (g)	0	0