

# Pão De Hamburguer De Brioche

2028

## Ingredientes

### Preparo

60g	Fermento Biológico Fresco
900g	Ovos
400g	Margarina
150g	Gergelim
200ml	Água Gelada
2.2kg	Brioche Brioche



## Modo de Fazer

01. Colocar o Zeelandia Brioche e a margarina na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até formar uma farofa.
02. Adicionar os ovos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos ou até homogeneizar.
03. Adicionar o fermento fresco e a água gelada aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
04. Dividir em partes de 60 g. Bolear.
05. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
06. Modelar em formato hambúrguer.
07. Colocar em assadeiras lisas previamente untadas.
08. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:30 h ou até o ponto.
09. Pincelar com ovos inteiros batidos a gosto na metade do tempo de fermentação e salpicar o gergelim.
10. Fornear a 200°C por aproximadamente 10 minutos em forno lastro.
11. Esfriar e embalar.

## Dicas

- Outro forneamento:
- \* Forno Turbo: 160°C por aproximadamente 8 minutos.

## Rendimento / Quebra

62 Unidades de 54 g

## Validade Sugerida

120 horas

# Equipamentos

Masseira
Forno
Balança
Assadeiras Lisas
Pincel
Câmara De Fermentação

## Tabela Nutricional

Porção de 50g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	197	10
V. Energético (kJ)	831 kJ	10
Carboidratos (g)	24	8
Proteínas (g)	5.1	10
Fibra Alimentar (g)	0.8	3
Sódio (mg)	203	8
Açúcares (g)	3.6 g	**
Açúcares totais (g)	3.6	
Aç adicionados (g)	2.9	6
Gorduras totais (g)	9.2	14
Gorduras saturadas (g)	4.6	23
Gorduras trans (g)	0	0