

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

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