## Hamburgão De Brioche



2035

### Ingredientes

#### **Preparo**

30g	Fermento Biológico Fresco	
450g	Ovos	
200g	Margarina	
1.12kg	Hambúrguer	
100ml	Água Gelada	
400g	Queijo Muçarela Fatiado	
300g	Presunto Fatiado	
400g	Tomate Fatiado	
1.1kg	Brioche Brioche	



#### Modo de Fazer

- 01. Coloca o hambúrguer em uma assadeira lisa e levar ao forno para grelhar a 200°C por aproximadamente 7 minutos. Reservar.
- o2. 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.
- 03. Adicionar os ovos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos ou até homogeneizar.
- 04. 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.
- 05. Dividir em partes de 90 g. Bolear.
- 06. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
- 07. Abrir a massa em disco de aproximadamente, colocar o hambúrguer reservado, o tomate, o queijo mussarela, o presunto fatiados e espalhar orégano a gosto.
- 08. Unir as pontas e fechar em formato de hambúrguer.
- 09. Colocar em assadeiras lisas previamente untadas.
- 10. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:40 h ou até o ponto.
- 11. Pincelar com ovos inteiros batidos na metade do tempo de fermentação e salpicar o gergelim a gosto.
- 12. Fornear a 180°C por aproximadamente 20 minutos em forno lastro.
- 13. Esfriar. Desenformar.

#### **Dicas**

- Outro forneamento:
- \* Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 18 minutos.

#### Rendimento / Quebra

# Validade Sugerida

24 horas

# **Equipamentos**

Masseira		
Forno		
Balança		
Assadeiras Lisas		
Faca		
Pincel		
Recipiente		
Tábua Para Corte		
Câmara De Fermentação		

## **Tabela Nutricional**

Porção de 50g contêm (er	% VD (*)	
V. Energético (kcal)	154	8
V. Energético (kj)	648 kJ	8
Carboidratos (g)	12	4
Proteínas (g)	7.9	16
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	335	14
Açúcares (g)	1.8 g	**
Açúcares totais (g)	1.8	
Aç adicionados (g)	1.4	3
Gorduras totais (g)	8.4	13
Gorduras saturadas (g)	4.0	20
Gorduras trans (g)	300	15000