

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.
02. Colocar o Zealandia 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

20 Unidades de 170 g

Validade Sugerida

24 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Balança

Assadeiras Lisas

Faca

Pincel

Recipiente

Tábua Para Corte

Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

Porção de 50g contém (em média): % 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 adiconados (g)	1.4	3
Gorduras totais (g)	8.4	13
Gorduras saturadas (g)	4.0	20
Gorduras trans (g)	300	15000