

# Pão De Hamburguer De Batata

2063

## Ingredientes

### Preparo

600g	Farinha De Trigo
60g	Fermento Biológico Fresco
10g	Sal
940ml	Água Gelada
1.4kg	Pão De Batata Pão De Batata
90g	Zito 10 Zito 10



## Modo de Fazer

01. Colocar o Zeelandia Pão de Batata, o Zito, a farinha de trigo, o sal e parte da água gelada (700 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 (240 ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
03. Dividir em partes de 70 g. Bolear.
04. Cobrir com plástico. Descansar por 15 minutos.
05. Bolear novamente em formato hambúrguer.
06. Colocar em assadeiras lisas previamente untadas.
07. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:30 h ou até o ponto.
08. Fornear a 180°C por aproximadamente 18 minutos em forno lastro.
09. Esfriar. Embalar

## Dicas

- Outro forneamento:
- \* Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 15 minutos.

## Rendimento / Quebra

44 Unidades de 60 g

## Validade

72 horas

## Equipamentos

Masseira

---

Forno

---

Balança

---

Assadeiras Lisas

---

Câmara De Fermentação

---

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	156	8
V. Energético (kJ)	663 kJ	8
Carboidratos (g)	27	9
Proteínas (g)	3.4	7
Fibra Alimentar (g)	0.8	3
Sódio (mg)	266	11
Açúcares (g)	3.4 g	**
Açúcares totais (g)	3.4	
Aç adicionados (g)	2.9	6
Gorduras totais (g)	3.8	6
Gorduras saturadas (g)	1.6	8
Gorduras trans (g)	0	0