

# Pão De Hamburguer Com Beterraba

2064

## Ingredientes

### Preparo

120g Fermento Biológico Fresco

200g Ovos

250ml Água Gelada

350g Beterraba Sem Casca

2kg Pão Amigo Pão Amigo



## Modo de Fazer

01. Colocar a beterraba sem casca e a água gelada no liquidificador e bater até homogeneizar.
02. Colocar o Zeelandia Pão Amigo, os ovos e parte da água com beterraba (500 g) na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos.
03. Adicionar o fermento fresco e o restante da água com beterraba (100 g) 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 70 g. Bolear.
05. Cobrir com plástico. Descansar por 15 minutos.
06. Bolear novamente em formato hambúrguer.
07. Colocar em assadeiras lisas previamente untadas.
08. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 2 h ou até o ponto.
09. Fornear a 190°C por aproximadamente 12 minutos em forno lastro.
10. Esfriar. Embalar

## Dicas

- Outro forneamento:

\* Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 10 minutos.

## Rendimento / Quebra

41 Unidades de 62 g

## Validade Sugerida

168 horas

## Equipamentos

Masseira

---

Forno

---

Liquidificador

---

Balança

---

Assadeiras Lisas

---

Câmara De Fermentação

---

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	154	8
V. Energético (kj)	641 kJ	8
Carboidratos (g)	29	10
Proteínas (g)	4.4	9
Fibra Alimentar (g)	0.8	3
Sódio (mg)	200	8
Açúcares (g)	4.5 g	**
Açúcares totais (g)	4.4	
Aç adicionados (g)	3.2	6
Gorduras totais (g)	2.2	3
Gorduras saturadas (g)	0.8	4
Gorduras trans (g)	0	0