

Pão De Hamburguer De Chocolate

2065

Ingredientes

Preparo

90g	Fermento Biológico Fresco
740ml	Água Gelada
2kg	Pão De Chocolate Pão De Chocolate



Modo de Fazer

01. Colocar o Zeelandia Pão de Chocolate e parte da água gelada (600 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 (140 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 10 minutos.
05. Bolear novamente em formato hambúrguer.
06. Colocar em assadeiras lisas previamente untadas.
07. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 2 h ou até o ponto.
08. Pincelar a superfície com ovos inteiros batidos na metade do tempo de fermentação.
09. Fornear a 190°C por aproximadamente 12 minutos em forno lastro.
10. Esfriar e embalar.

Dicas

- Outro forneamento:
- * Forno Turbo: 160°C por aproximadamente 8 minutos.

Rendimento / Quebra

40 Unidades de 60 g

Validade

168 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Balança

Assadeiras Lisas

Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	167	8
V. Energético (kJ)	708 kJ	8
Carboidratos (g)	27	9
Proteínas (g)	3.9	8
Fibra Alimentar (g)	1.2	5
Sódio (mg)	206	9
Açúcares (g)	6.1 g	**
Açúcares Totais (g)	6.0	
Aç Adicionados (g)	5.3	11
Gorduras Totais (g)	5.0	8
Gorduras Saturadas (g)	2.2	11
Gorduras Trans (g)	0	0