Pão De Hamburguer Com Cenoura



2067

Ingredientes

Preparo

120g	Fermento Biológico Fresco	
200g	Ovos	
350ml	Água Gelada	
400g	Cenoura Ralada	
2kg	Pão Amigo Pão Amigo	



Modo de Fazer

- 01. Colocar parte da cenoura ralada (300 g) e a água gelada no liquidificador e bater até homogeneizar.
- 02. Colocar o Zeelandia Pão Amigo, os ovos e parte da água com cenoura (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 cenoura (150 g) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
- 04. Adicionar a cenoura ralada, misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até ficar homogêneo.
- 05. Dividir em partes de 70 g. Bolear.
- 06. Cobrir com plástico. Descansar por 15 minutos.
- 07. Bolear novamente em formato hambúrguer.
- 08. Colocar em assadeiras lisas previamente untadas.
- 09. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 2 h ou até o ponto.
- 10. Fornear a 190°C por aproximadamente 12 minutos em forno lastro.
- 11. Esfriar. Embalar

Dicas

- Outro forneamento:
- * Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 10 minutos.

Rendimento / Quebra

43 Unidades de 62 g

Validade Sugerida

168 (validade sugerida) horas

Faurin and a rate a

Masseira
Forno
Liquidificador
Ralador
Balança
Assadeiras Lisas
Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

Porção de 50g contém (en	% VD (*)	
V. Energético (kcal)	146	7
V. Energético (kj)	610 kJ	7
Carboidratos (g)	28	9
Proteínas (g)	4.1	8
Fibra Alimentar (g)	0.8	3
Sódio (mg)	187	8
Açúcares (g)	4.3 g	**
Açúcares totais (g)	4.3	
Aç adicionados (g)	3.0	6
Gorduras totais (g)	2.1	3
Gorduras saturadas (g)	0.8	4
Gorduras trans (g)	0	0