

Pão De Hamburguer Com Semi Italiano

2070

Ingredientes

Preparo

45g Fermento Biológico Fresco

1.11L Água Gelada

2kg Pão Semi Italiano Pão Semi Italiano

Acabamento

70g Claras De Ovos

120g Pão Semi Italiano Pão Semi Italiano



Modo de Fazer

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Pão Semi Italiano e parte da água gelada (900 ml) na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.
02. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (212 ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos ou até atingir o ponto de véu.
03. Dividir em partes de 80 g. Bolear.
04. Cobrir com plástico. Descansar por 15 minutos.

ACABAMENTO

01. Bolear novamente em formato hambúrguer.
02. Colocar as claras de ovos e o sal a gosto em um recipiente e misturar.
03. Umedecer os pães nas claras de ovos e passar na mistura do Pão Semi Italiano.
04. Colocar em assadeiras perfuradas previamente untadas.
05. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:10 h ou até o ponto.
06. Dar o fio.
07. Fornear a 200°C por aproximadamente 20 minutos em forno lastro com vapor.
08. Esfriar.

Dicas

- Outro forneamento:

* Forno Turbo com Vapor: 170°C por aproximadamente 12 minutos.

Rendimento / Quebra

39 Unidades de 68 g

Validade Sugerida

6 horas

Equipamentos

Masseira

Forno Com Vapor

Balança

Assadeira Perfurada

Recipiente

Cortador De Pestana

Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	131	7
V. Energético (kj)	551 kJ	7
Carboidratos (g)	28	9
Proteínas (g)	3.9	8
Fibra Alimentar (g)	0.8	3
Sódio (mg)	285	12
Açúcares (g)	1.1 g	**
Açúcares totais (g)	1.1	
Aç adicionados (g)	0.3	1
Gorduras totais (g)	0.6	1
Gorduras saturadas (g)	0.2	1
Gorduras trans (g)	0	0