# Grissini Com Trigale Milho E Tomate Seco



2108

## Ingredientes

## Preparo

30g	Fermento Biológico Fresco
2g	Orégano
500ml	Água Gelada
150g	Tomate Seco Picado
2g	Pimenta Calabresa
1kg	T-Milho-Light T-Milho-Light

### Acabamento

2g	Oregano
300g	Queijo Parmesão Ralado



## Modo de Fazer

#### **PREPARO**

- 01. Colocar o Trigale Milho Light o tomate seco picado e parte da água gelada (300 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 (200 ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
- 03. Adicionar o orégano e a pimenta calabresa, misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeinizar.

#### **FOLHEAMENTO**

- 01. Abrir a margarina para folhados em formato retangular até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm. Reservar.
- 02. Abrir a massa (1ª vez) em formato retangular até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm sobre uma mesa previamente polvilhada com farinha.
- 03. Com auxílio de uma escova, retirar o excesso de farinha da massa.
- 04. Cobrir 2/3 da massa com a margarina para folhados reservada.
- 05. Dobrar a parte sem margarina sobre metade da parte com margarina e, sobre elas, dobrar a terceira parte restante com margarina.
- 06. Abrir a massa (2ª vez) até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm.
- 07. Dobrar a massa novamente em 3 camadas sobrepostas.
- 08. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
- 09. Abrir a massa (3ª vez) até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm. Retirar o excesso de farinha com a escova.

#### **ACABAMENTO**

- 01. Com auxílio de um pincel, umedecer a superfície da massa com água.
- 02. Espalhar o queijo parmesão ralado e o orégado sobre a superfície da massa.
- 03. Dobrar novamente em 3 camadas sobrepostas.
- 04. Abrir a massa pela última vez (4ª vez) em formato retangular (40 x 70 cm).
- 05. Umedecer a superfície com água e espalhar a Decoração Trigale Milho Light.
- 06. Cortar em tiras de aproximadamente 1 x 20 cm.
- 07. Torcer as tiras.
- 08. Colocar em assadeiras lisas previamente untadas.
- 09. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 30 minutos.
- 10. Fornear a 180°C por aproximadamente 30 minutos em forno lastro com vapor.

#### DICA

Outro forneamento:

\* Forno Turbo com vapor: 160°C por aproximadamente 25 minutos.

### **Dicas**

### Rendimento / Quebra

1 Total de 1620 g

### **Validade**

120 horas

## **Equipamentos**

Masseira		
Forno Com Vapor		
Bilha		
Balança		
Assadeiras Lisas		
Escova		
Faca		
Pincel		
Recipiente		
Câmara De Fermentação		
Régua		

## **Tabela Nutricional**

Porção de 30g contem (en	% VD (*)	
V. Energético (kcal)	132	7
V. Energético (kJ)	552 kJ	7
Carboidratos (g)	13	4
Proteínas (g)	4.0	8
Fibra Alimentar (g)	0.8	3
Sódio (mg)	280	12
Açúcares (g)	0.4 g	**
Açúcares totais (g)	0.4	
Aç adicionados (g)	0.0	0
Gorduras totais (g)	5.7	9
Gorduras saturadas (g)	2.4	12
Gorduras trans (g)	0.4	20