

Grissini Com Trigale Milho E Tomate Seco

2108

Ingredientes

Preparo

1.0	kg	T-Milho-Light
150.0	g	Tomate Seco Picado
30.0	g	Fermento Biológico Fresco
2.0	g	Pimenta Calabresa
2.0	g	Orégano
500.0	ml	Água Gelada

Folheamento

350.0	g	Margarina Para Folhados
-------	---	-------------------------

Acabamento

2.0	g	Orégano
300.0	g	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 homogeneizar.

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

Cada 100g da mistura contém (em média):

%VD*

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média): **%VD***

V. Energético (kcal)	132 kcal	7
V. Energético (kJ)	552 kJ	7
Carboidratos (g)	13 g	4
Açúcares (g)	0.4 g	**
Proteínas (g)	4.0 g	5
Gord. Totais (g)	5.7 g	10
Gord. Saturadas (g)	2.4 g	11
Gord. Trans (g)	0.4 g	**
Fibra Alimentar (g)	0.8 g	3
Sódio (mg)	279 mg	12