

# Torta Multigrano Com Brócolis E Frios

2113

---

## Ingredientes

### Preparo

30g Fermento Biológico Fresco

---

600ml Água Gelada

---

1kg T-Multi-Light T-Multi-Light

---

### Recheio

300g Brócolis Picado Cozido

---

250g Bacon Em Fatias

---

### Montagem

250g Requeijão Tipo Catupiry

---

450g Molho Bechamel (Receita 000833)

---

450g Queijo Prato Picado

---

450g Presunto Picado

---



---

## Modo de Fazer

## **RECHEIO**

01. Colocar um fio de azeite em uma frigideira quente, refogar rapidamente o brócolis picado cozido.
02. Temperar com sal, alho e pimenta do reino a gosto. Reservar.
03. Picar o bacon fatiado.
04. Fritar o bacon picado até dourar.
05. Colocar sobre um guardanapo de papel para retirar o excesso de gordura. Reservar.

## **PREPARO**

01. Colocar o Trigale Multigrano Light, e a parte da água gelada (400 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 (200 ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos ou até atingir o ponto de véu.
03. Dividir a massa em 3 partes de 300g e em 3 partes de 240g. Bolear.
04. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.

## **MONTAGEM**

01. Com o auxílio de uma bilha, abrir as massas de 300g e forrar as formas para pizza previamente untadas (30 cm de diâmetro).
02. Com o auxílio de uma espátula, espalhar 150g de molho bechamel pronto em cada massa.
03. Adicionar o presunto em cubos, o queijo prato em cubos, o brócolis e o bacon reservados e espalhar o requeijão tipo catupiry.
04. Com o auxílio de uma bilha, abrir as massas de 240g e cobrir cada torta. (Opcional: deixar bordas na superfície).
05. Perfurar toda a superfície das tortas com um garfo e pincelar com ovos batidos a gosto.
06. Decorar com as rodela de tomate, azeitonas verdes e orégano a gosto.
07. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 20 minutos ou até o ponto.
08. Fornear a 210°C por aproximadamente 30 minutos em forno lastro.

## **DICA**

Outro fornecimento:

\* Forno Turbo: 170°C por aproximadamente 25 minutos.

## **Dicas**

## **Rendimento / Quebra**

3 Unidades de 1080 g

## **Validade**

24 horas

## **Equipamentos**

Forno

---

Fogão

---

Bilha

---

Espátula

---

Balança

---

Garfo

---

Faca

---

Pincel

---

Recipiente

---

Forma Para Pizza

---

Frigideira

---

Guardanapo De Papel

---

Câmara De Fermentação

---

## Tabela Nutricional

**Porção de 40g contém (em média):** % VD (\*)

V. Energético (kcal)	99	5
V. Energético (kJ)	420 kJ	5
Carboidratos (g)	9.0	3
Proteínas (g)	5.0	10
Fibra Alimentar (g)	1.0	4
Sódio (mg)	179	7
Açúcares (g)	0.6 g	**
Açúcares totais (g)	0.6	
Aç adicionados (g)	0.0	0
Gorduras totais (g)	5.1	8
Gorduras saturadas (g)	2.4	12
Gorduras trans (g)	0	0