

SANDUÍCHE DE BACALHAU

Autora: Edenir Guará - Empresa: Confeitaria Colonial - São Luis - MA



Ingredientes da massa:

100% — Farinha de Trigo Especial — 750 g
33,5% — gua — 250 g
2,0% — Fermento Seco Instantâneo — 15 g
2,7% — Sal — 20 g
13,5% — Aucar Refinado — 100 g
13,5% — Margarina Bolo — 100 g
4,0% — Leite em P — 30 g
6,5% — Ovos — 150 g
2,0% — Condicionador em P — 15 g
Obs: 2 frmas de alumínio para pudim, com 28 cm de diâmetro.

Ingredientes do recheio:

Bacalhau Desfiado — 400 g
Cebola Mdia Picadinha — 560 g
Tomate sem Pele Picado — 560 g
Suco de Limão — 140 g
Cheiro Verde — 2 g
Pimenta de Cheiro — 2 g
Azeite — 120 g
Leite Pasteurizado — 250 g
Amido de Milho — 30 g
Creme de Leite — 300 g

Para Umedecer:

Leite Pasteurizado — 300 g

Cobertura:

Maionese — 670 g
Catupiry — 800 g

Decorao:

Tomate — 380 g
Alface — 1 p

Modo de Preparo (recheio):

1 — Prepare o bacalhau para retirar o sal, da maneira tradicional.
2 — Aqueça a cebola no azeite, acrescente o bacalhau desfiado, o tomate picado, o suco de limão, a pimenta e o cheiro verde.
3 — Refogue bem e acrescente o leite misturado com o amido, em seguida junte o creme de leite.
4 — Cozinhe por alguns minutos e reserve.

Modo de Preparo (massa):

1 — Coloque todos os ingredientes na amassadeira e pouco mais da metade da gua. Adicione o restante da água aos poucos misturando na 1 velocidade, até

homogeneizar.

2 — Passe para 2 velocidade e trabalhe a massa até o ponto de véu de glúten.

3 — Divida a massa em duas porões iguais, boleie e deixe descansar por 10 minutos.

4 — Modele em formato de argola e coloque na frma untada com margarina.

5 — Deixe fermentar até dobrar de volume.

Montagem:

1 — Descasque os pães depois de frios e corte-os por duas vezes.

2 — Umedeça os pedaços de pão com o leite, passe requieo e por cima o recheio de bacalhau.

3 — Repita o processo com as outras partes do pão.

4 — Umedeça novamente com o leite a parte de cima, cubra toda a torta com maionese e creme de bacalhau.

5 — Polvilhe com queijo parmesão ralado e batata palha.

6 — Decore a gosto, com alface e tomates.

Tempo Aproximado de Fermentao: até dobrar de volume

Forno de Lastro:

Temperatura — 200C (com vapor)

Tempo Aproximado de Cozimento — 30 minutos

Forno Turbo:

Temperatura — 180C (com vapor)

Tempo Aproximado de Cozimento — 25 minutos

Rendimento Aproximado:

2 sanduíches com 715 g de massa cada, mais 1.180 g de recheio, 150 g de leite, 735 g de cobertura e 200 g de decorao.

Passos importantes:



1) Misture a massa e coloque na frma, em forma de bolas ou de argola.



2) Depois de crescer, leve a massa ao forno. Atenção com tempo e temperatura.



3) Depois de assado, raspe a casca dos pães que serão recheados.



4) Corte o pão em três fatias e junte os ingredientes do recheio.



5) Umedeça a primeira fatia com leite.



6) Aplique a seguir o requeijão e o recheio de bacalhau.



7) Faça o mesmo com a segunda fatia.



8) Cubra o sanduíche com a fatia superior do pão.



9) Umedeça a superfície e cubra todo o sanduíche com maionese e recheio de bacalhau.



10) Comece a fazer a decoração final com folhas de alface.



11) Coloque mais folhas de alface e uma flor de tomate.



12) Termine a decoração com batata palha e queijo parmesão ralado.



13) E está pronta esta delícia que vai cativar sua clientela, exemplo da criatividade de Edenír Guará.