

BISNAGUINHADE PRESUNTO E QUEIJO

Autora: Catarina Terezinha Furquim

Empresa: Panificadora e Confeitaria Pão de Mel - Umuarama - PR



Ingredientes da massa:

100% — Farinha de Trigo Especial — 2.000 g
14% — Ovos — 280 g
3,5% — Fermento Seco Instantâneo — 70 g
1,5% — Sal — 30 g
14% — Açúcar Refinado — 280 g
4,7% — Óleo de Soja — 95 g
10% — Margarina Bolo — 200 g
20% — Água — 400 g

Ingredientes do Recheio:

Presunto — 450 g
Mussarela — 450 g
Tempero a gosto — sal, pimenta, cebolinha, salsinha, cebola e etc.

Modo de Preparo (recheio):

1 — Triture o presunto, a mussarela e a cebola.
2 — Misture a mussarela, o presunto e os temperos. Reserve.

Modo de Preparo (massa):

1 — Misture todos os ingredientes até

homogeneizar.

2 — Trabalhe a massa até ficar enxuta sem chegar ao ponto de véu.
3 — Deixe descansar por 20 minutos coberta com plástico.
4 — Abra a massa sobre a mesa untada e enfarinhada.
5 — Espalhe o recheio sobre a massa.
6 — Enrole como rocambole.
5 — Corte em pedaços de 60 g. Feche os lados de cada unidade com a ajuda dos lados das mãos.
6 — Pinte com gemas, deixe crescer e asse.

Tempo Aproximado de Fermentação: 40 minutos

Forno de Lastro:

Temperatura — 180°C (sem vapor)
Tempo Aproximado de Cozimento — 30 min.

Forno Turbo:

Temperatura — 160°C (sem vapor)
Tempo Aproximado de Cozimento — 25 min.

Rendimento Aproximado:

64 unidades com 60 g. cada.

Passos importantes:



1) Abra a massa e coloque o recheio sobre a mesma.



2) Enrole a massa e o recheio como rocambole.



3) Corte em pedaços de 60 g, ou com o peso que desejar.



4) Abra a massa e coloque o recheio sobre a mesma.