

# Pitas com Bacon e Espinafre

(IREKS BON BAGUETTE)

*Serviço de Receitas*



<u>Ingredientes</u>	%	Medida
<b>Massa</b>		
IREKS BON BAGUETTE	50	500 g
Farinha de trigo	50	500 g
Fermento químico	3	30 g
Água gelada	60	600 ml
<b>Recheio</b>		
Ricota	100	400 g
Creme de leite	37,5	150 g
Cebola (picada)	17,5	70 g
Suco de limão	7,5	30 g
Salsinha (picada)	2,5	10 g
Sal	1,25	5 g
<b>Cobertura</b>		
Bacon (fatiado)	100	200 g
Espinafre (fatiado e escaldado)	100	200 g

# Pitas com Bacon e Espinafre

## (IREKS BON BAGUETTE)

*Serviço de Receitas*

### Procedimento:

#### Recheio:

- Misturar todos os ingredientes e reservar.

#### Massa:

- Colocar o produto IREKS e a farinha de trigo na masseira e misturar por 1 minuto na velocidade 1;
- Adicionar o fermento e a água gelada, lembrando de adicionar a água aos poucos;
- Misturar por aproximadamente 3 minutos na velocidade 1;
- Misturar por mais 8 minutos na velocidade 2 ou até obter o ponto de véu;
- Dividir a massa em partes de 40 g;
- Deixar descansar por 10 minutos coberta com plástico;
- Bolear e acondicionar em assadeiras previamente untadas;
- Fermentar por aproximadamente 60 minutos ou até obter o ponto;
- Na metade da fermentação formar uma cavidade sobre cada peça e acrescentar o recheio de ricota e em seguida o bacon e o espinafre fatiado;
- Fornear a 180°C por aproximadamente 15 minutos ou até o ponto.

### Material Utilizado:

- Masseira (2 velocidades);
- Forno sem vapor.

### Rendimento:

- 40 pitas de 59 g cada

### Quebra:

- 13%

### Validade depois de pronto:

- 01 dia

Uma empresa IREKS GmbH  
e Cooperativa AGRÁRIA

IREKS DO BRASIL S.A.  
Avenida Paraná, 200  
Vitória - Entre Rios  
85139-400 - GUARAPUAVA - PR  
Tel.: +55 42 3625 8444  
Fax: +55 42 3625 8433  
E-mail: ireks@ireks.com.br  
www.ireks.com.br

  
**IREKS**  
**DO BRASIL**