

SANDUÍCHE ALEMÃO (SÓVITAL LIGHT 8 GRÃOS)



Serviço de Receitas

<u>Ingredientes:</u>	%	Medida
Massa		
SÓVITAL LIGHT 8 GRÃOS	100	1.000 g
Fermento fresco	3	30 g
Água gelada	60	600 ml
Pasta		
Ricota fresca	100	600 g
Requeijão cremoso	20	120 g
Sal	2	12 g
Complementos		
Queijo gouda (fatiado)	100	460 g
Alface Crespa	50	230 g
Salsichão (fatiado)	50	230 g
Fiambre (fatiado)	50	230 g
Pepino (fatiado)	25	115 g

SANDUÍCHE ALEMÃO (SÓVITAL LIGHT 8 GRÃOS)

Serviço de Receitas

Procedimento:

Massa:

- Colocar na masseira o produto IREKS e 480 ml de água gelada;
- Misturar por aproximadamente 3 minutos na velocidade 1;
- Adicionar o fermento e o restante da água gelada aos poucos;
- Misturar por mais 5 minutos na velocidade 2 ou até obter o ponto de véu;
- Dividir a massa em partes de 70 g;
- Bolear a massa;
- Descansar a massa por aproximadamente 10 minutos coberta com plástico;
- Modelar e esticar no formato de banette (15 cm);
- Umedecer a parte superior da massa e passar na cobertura que acompanha o produto;
- Fermentar por aproximadamente 90 minutos ou até obter o ponto;
- Fornear com vapor a 200°C por aproximadamente 25 minutos ou até obter o ponto.

Pasta

- Ralar a ricota fresca e misturar manualmente com os outros ingredientes.

Montagem:

- Espalhar a pasta e após, colocar os complementos conforme foto.

Material Utilizado:

- Masseira (2 velocidades);
- Modeladora;
- Forno com vapor.

Rendimento:

- 23 sanduíches de 143 g cada

Quebra:

- 20% do pão

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**