



CATEGORIA

Panificação



ENROLADINHO DE PARMESÃO E BACON

INGREDIENTES

Grupo Massa

Ingrediente	KG
Pré-mistura Pães Macios Bakels	0.200
Farinha de Trigo	1.000
Sal	0.015
Fermento Seco Instantâneo Standard Bakels	0.020
Água	0.550
Tincol Extra Bakels	-
Peso total:	1.785

Grupo Recheio

Ingrediente	KG
Queijo parmesão ralado	0.600
Bacon fatiado picado	0.200
Peso total:	0.800

MÉTODO

- Em uma masseira, colocar a farinha, Pães Macios, sal, fermento Standard e água, conforme instruções da embalagem e bater até ponto de véu.
- Abrir a massa e recheiar com queijo e bacon frito.
- Enrolar e cortar em porções iguais.

- Colocar as porções em assadeira untada com Tincol Extra.
- Deixar fermentar até que dobre de volume (cerca de 3h, dependendo do clima).
- Assar por 30 minutos em forno de lastro à 180°C ou turbo à 150°C, sem vapor.