

Panetone Salgado



Ingredientes para o preparo da massa:

02 kg de **ITAFLEX** Itaiquara
120 g de **Fermento Biológico Fresco Itaiquara**
200 g de ovos (04 ovos)
800 ml de água gelada

Ingredientes para o recheio:

300 g de presunto picado em cubos;
300 g de queijo provolone picado em cubos;
300 g de calabresa moída ou picada;
01 cebola média picada;
Orégano e cheiro verde a gosto;

Modo de Preparo

1º Colocar na masseira o ITAFLEX Itaiquara, adicionar a água e bater em velocidade lenta por 05 minutos;
2º Passar para a velocidade alta e adicionar o Fermento Biológico Fresco Itaiquara e bater a massa até o ponto de véu;
3º Adicionar a essa massa na masseira os ingredientes do recheio já previamente misturados;
4º Misturar por alguns minutos em velocidade lenta até que a massa e o recheio fiquem homogêneos;
5º Pese a massa em peças de 500g ou na pesagem desejada, boleie as peças, e deixe descansar por 10 minutos. Cubra com um filme plástico;
6º Boleie novamente as peças e coloque-as em fôrmas de panetone;
7º Deixe crescer até atingir aproximadamente uns 3cm acima da borda da fôrma, corte em cruz cada panetone e leve ao forno;
8º Forneamento: forno a lastro 180 °C por aproximadamente 25 minutos; forno tipo turbo 160 °C por aproximadamente 25 minutos.
9º Após assado pincele os panetones com margarina derretida para dar brilho a eles.
10º Rendimento: 8 panetones de aproximadamente 450grs.

Receita enviada por: José Martins – Centro Técnico Itaiquara