

FESTIVAL DO PÃO

e Sabores



Chef: JUAN BERTONI

Receita: PANETONE DE BATATA C/ RECHEIO DE BACALHAU

| | |
|--------------------|-----------------------|
| Classificação | Pães recheados |
| Temperatura/ Tempo | 160° C / 15 - 18 min. |
| Rendimento | 12 unds de 100 gr. |

Insumos necessários (massa):

| Insumos | Quantidade (gramas) | Quantidade (%) |
|----------------------------------|---------------------|----------------|
| Farinha de Trigo | 500 g | 100% |
| Batata cozida | 200 g | 40% |
| Açúcar refinado | 50 g | 10% |
| Manteiga s/ sal | 50 g | 10% |
| Fermento Biológico, fresco. | 20 g | 4% |
| Leite em pó | 15 g | 3% |
| Sal | 10 g | 2% |
| Ovo | 3 unds/150 g | 30% |
| Água | 30 ml | 6% |
| Azeite | 25 ml | 5% |
| Noz Moscada ralada | 1 colher café | |
| Queijo Parmesão (para cobertura) | 100 g | 20% |

Insumos necessários (recheio):

| Insumos | Quantidade (gramas) | Quantidade (%) |
|--------------------------|---------------------|----------------|
| Bacalhau cozido | 250 g | 50% |
| Cebola | 150 g | 30% |
| Pimentão Vermelho | 50 g | 10% |
| Azeitona preta s/ caroço | 30 g | 6% |
| Alho, dente | 3 un. | 3% |
| Ovo | 1 un. | 10% |
| Azeite | 50 ml | 10% |
| Salsa/cebolinha | A gosto | Q b |
| Pimenta | A gosto | Q b |
| Sal | A gosto | Q b |

Procedimentos Operacionais (massa):

- | |
|--|
| 1. Peneirar a farinha na bancada, fazer um círculo; |
| 2. No meio misturar com o fermento e a água, farinha suficiente para fazer uma massa mole (esponja); |
| 3. Deixar repousar por 15min; |
| 4. Amassar as batatas com garfo e misturar a noz moscada; |
| 5. Acrescentar todos os ingredientes na farinha; |
| 6. Com a ponta dos dedos, sovar a massa até ficar lisa e enxuta; |
| 7. Deixar a massa repousar por 30min, coberta com filme; |

Procedimentos Operacionais (recheio):

- | |
|---|
| 1. Picar o alho, cebola, pimentão e refogar no azeite por 3min; |
| 2. Acrescentar e misturar o bacalhau desfiado e a cebolinha picada; |
| 3. Após alguns minutos, misturar a salsinha e as azeitonas picadas e a pimenta; |
| 4. Bater o ovo e misturar para dar liga; |
| 5. Retirar do fogo, corrigir o sal; reservar. |

Procedimentos Operacionais (finalização):

- | |
|---|
| 1. Retirar o ar da massa, fazendo pressão com a palma da mão; |
| 2. Dividir em porções de 100g ou do tamanho desejado bolear; é reservar 10 min. |
| 3. Comprimir o meio do pão e rechear; fechar e bolear; |
| 4. Colocar nas assadeiras untadas ou nas formas, fermentar por 50 a 60min; |
| 5. Pincelar os pães com a mistura de ovo e azeite, e polvilhar o queijo ralado; |
| 6. Assar em forno pré-aquecido. |

Obs.:

- Pintura e decoração: 1 ovo, 1 fio de azeite, 50g queijo parmesão
- Para a torta, untar uma forma com azeite, forrar com a massa o fundo e a lateral, espalhar o recheio uniformemente, cobrir com o restante da massa, fazer uns furos com ajuda do garfo, pincelar, decorar, fermentar, assar por 30min.

Contato do Chef Juan Bertoni: juanbertoni@gmail.com

Realização:



Patrocínio Master:



Patrocínio:



Organização:



Apoio:

