

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:

