

## **LANCHE MARROQUINO**

### Ingredientes:

Gran Lisse: 2Kg / 100g Fermento fresco ou 30g Fermento instantâneo

Água gelada: 900ml / Granfil Queijo Cremoso

Modo de preparo: Colocar todos os ingredientes na masseira e adicionar água aos poucos. Misturar até atingir ponto de véu. Cortar a massa em pedaços de 500g e bolear. Deixar fermentar por 30 minutos. Abrir a massa no formato retangular e colocar na forma untada com desmoldante Lisse. Pré-assar. Colocar a massa sobre o papel manteiga, passar Granfil Queijo Cremoso e rechear com cenoura ralada, alface, tomate em rodela, peito de peru e queijo. Enrolar tipo rocambole e cortar ao meio.

Rendimento: Aprox. 6 rocamboles de 500g.

---