

# FOLAR TRANSMONTANO



## CONFEÇÃO

1. Coloque na taça a água, o azeite, a manteiga, o sal e o fermento e programe 2 min/40º/vel 5.
2. Junte os ovos e a seguir farinha de uma só vez e programe P1 Massas. Se ficar um pouco de farinha por cima pode envolver com a espátula.
3. Deixe a massa levedar dentro da taça o resto do programa.
4. Após este tempo coloque metade da massa numa forma ou tacho alto, previamente untada com manteiga e polvilhada com farinha. Pode utilizar as mãos untadas com um pouco de azeite para a massa não colar (esta massa é bastante peganhenta/elástica).
5. Disponha por cima as carnes e tape com uma nova camada de massa por cima. Não cubra a forma até cima porque a massa ainda vai crescer.
6. Pré-aqueça o forno a 50ºC, depois desligue o forno e coloque a massa para levedar mais uma hora.
7. Leve ao forno pré-aquecido a 180º durante 30 a 45 minutos, ou até ficar tostado.

## INGREDIENTES

- • 300ML DE ÁGUA
- • 7 OVOS
- • 700G DE FARINHA
- • 25G DE FERMENTO DE PADEIRO FRESCO (PODE SER SUBSTITUÍDO POR UMA SAQUETA DE 11G DE FERMENTO DE PADEIRO SECO)
- • 125ML DE AZEITE
- • 200G DE MANTEIGA
- • 1 C. DE CHÁ DE SAL
- • 100G DE PRESUNTO ÀS FATIAS
- • 100G DE CHOURIÇO DE CARNE ÀS RODELAS
- • 100G DE FIAMBRE ÀS FATIAS