

# PÃO COM CHOURIÇO



## CONFEÇÃO

1. Receita proveniente do livro Sabores Portugueses
- 
- 

3. Deite a água morna na taça do robot com a lâmina para amassar/triturar, junte o fermento, o azeite a farinha, e uma pitada de sal e selecione o programa de massas P2, durante 3 minutos e 30 segundos. No fim do programa, deixar a massa no robot até terminar o tempo indicado para levedar. Retirar a massa e coloque-a numa tigela polvilhada com farinha. Faça-lhe um corte em cruz.
- 

4. Corte depois a massa em 8 unidades, estenda-as ligeiramente, divida as fatias de chouriço por cima, enrole de modo a obter pães e disponha num tabuleiro forrado com papel vegetal.
- 

5. Depois leve ao forno pre-aquecido a 180°C durante 25 minutos ou até ficarem cozidos. Retire, deixe arrefecer e sirva.
- 

## INGREDIENTES

- 500 GR. FARINHA
- 400 GR. CHOURIÇO FATIADO
- 50 ML. AZEITE
- 300 ML. ÁGUA
- 1 SAQUETA DE FERMENTO SECO DE PADEIRO
- SAL Q.B.
- FARINHA PARA POLVILHAR