

PÃO DE AVEIA COM RECHEIO DE CEBOLA, AZEITONAS E TOMATE FRESCO



INGREDIENTES

- 200G DE FARINHA DE TRIGO
- 200G DE FARINHA DE AVEIA
- 1 SAQUETA DE FERMENTO DE PADEIRO SECO
- 1 C. CHÁ DE SAL
- 4 C. SOPA DE AZEITE
- 25CL DE ÁGUA MORNA
- 1 C. SOPA DE OREGÃOS SECOS
- 1 CEBOLA
- 1 FRASCO PEQUENO DE AZEITONAS FATIADAS
- 50G DE TOMATE SECO

CONFEÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 240º-

2. Coloque a lâmina de amassar/triturar e ponha na taça a água morna juntamente com o fermento de padeiro. Seleccione o programa da Massa P1 e ao fim de 3 segundos junte as farinhas, o sal, 2 colheres de sopa de azeite e os oregãos.

3. No final do programa retire a massa da taça, coloque-a numa tigela untada com um pouco de azeite e cubra com um pano húmido. Deixe a levedar durante cerca de 1 hora.

4. Lave a taça da CC e coloque a Ultrablade. Pique a cebola com 2 toques de pulse - deixe ficar picada grosseiramente, com pedaços grandes. Junte o tomate seco, o restante azeite e seleccione o programa Slowcook durante 10 minutos.

5. No final do programa retire para uma tigela e junte as azeitonas.

6. Quando a massa acabar de levedar divida em duas metades. Coloque uma metade numa forma de bolo inglês untada de azeite e coloque por cima 3/4 do recheio. Coloque a restante massa na forma e por fim o restante recheio.

7. Leve ao forno durante cerca de 30 minutos.
