

FOLAR DE CARNE



INGREDIENTES

- 500 GR. FARINHA
- 25 GR.FERMENTO PADEIRO
- 50 GR MANTEIGA
- 1 POUÇO AZEITE
- 1 PITADA SAL
- 6 OVOS
- CARNES VARIADAS: CHOURIÇO, BACON, SALPICÃO, LINGUIÇA...(NÃO COLOCAR DEMASIADAS CARNES COM RISCO DE NÃO COZER BEM)

CONFEÇÃO

1. Colocar na taça, a farinha, o fermento derretido num pouco de água morna, o sal, o azeite, a manteiga derretida e os ovos ligeiramente batidos e selecionar o prog. 1 massas. Pôr a levedar num alguidar e tapar com um pano até duplicar de tamanho.
2. Quando a massa estiver lêveda, dividi-la em duas partes iguais e esticar com as mãos embebidas num pouco de azeite, colocar numa forma sem buraco devidamente untada com manteiga. Recheiar com as carnes e cobrir com a segunda parte da massa.
3. Deixar levedar novamente e colocar no forno bem quente. A meio da cozedura poderá virar o folar para alourar de ambos os lados.
4. Se estiver bem cozido, fica muito leve.