

PÃO DE ALHO E ERVAS



INGREDIENTES

- MASSA:
- 500 GR FARINHA T65
- 2 DENTES DE ALHO SECO
- 12 GR AZEITE
- 25 GR FERMENTO FRESCO
- 60 GR LEITE
- 240 GR ÁGUA
- 1 COLHER DE CAFÉ DE SAL
- RECHEIO:
- 8 DENTES ALHO
- 20 FOLHAS DE MANJERICÃO
- 10 HASTES DE TOMILHO
- 100 GR MANTEIGA COM SAL

CONFEÇÃO

1. Descascar os 10 alhos e colocar no super chef da tupperware e picar.
2. Retirar o equivalente a dois dentes de alho. Adicionar as folhas de manjericão e tomilho picar novamente.
3. Na CC colocar lâmina amassar/triturar com o fermento, água, leite, 2 dentes alhos picados e azeite 2 minutos/35°C/vel 3.
4. Adicionar farinha e sal massas P2, a meio do tempo parar. Deixar levedar na taça no próprio programa que automaticamente faz após amassar.
5. No microondas aquecer a manteiga com os restantes alhos e folhas.
6. Na bancada enfarinhada, dividir a massa em quatro e estender com rolo fazendo um retângulo pincelar com a manteiga e enrolar fazendo tipo baguete. Colocar num tabuleiro forrado com toalha silicone ou papel vegetal fazer um golpes na massa deixar levedar por mais 30 minutos.
7. Colocar um tabuleiro com água no forno aquece-lo a 200°C.
8. Pincelar nos golpes com manteiga novamente levar a cozer por cerca 20 minutos.
9. Servir quentinho.