

MINI RISSÓIS DE PIZZA



INGREDIENTES

- INGREDIENTES MASSA -
- 250 GR DE FARINHA
- 200 ML DE ÁGUA
- 25 ML DE AZEITE
- 20 GR DE MANTEIGA
- 1 COLHER DE CHÁ DE SEMENTES DE PAPOILA
- 1 COLHER DE CHÁ DE SEMENTES DE SÉSAMO
- SAL A GOSTO
- INGREDIENTES DO RECHEIO PARA MAIS DE 50 MINI RISSÓIS
- 270 GR DE QUEIJO FLAMENGO LIGHT
- 250 GR DE QUEIJO FLAMENGO
- 1 FRASCO DE 450 GR DA MARCA QB GULOSE À L`ITALIANA
- 250 GR DE FIAMBRE FATIADO E DEPOIS CORTADO AOS QUADRADOS PEQUENOS
- 2 COLHERES DE SOPA DE LINHAÇA
- 1 COLHER DE SOPA DE ORÉGÃOS
- 300 ML DE ÁGUA
- 3 COLHERES DE SOPA DE FARINHA

CONFEÇÃO

1. Preparação do recheio: esta quantidade está calculada para mais de 50 mini rissóis:

2. Com a lâmina misturadora no copo põe-se todos os ingredientes e programa-se na velocidade 3 a 120 graus por 15 minutos. Retirar e deixar descansar. Se o sabor do tomate estiver forte é necessário adicionar uma colher a duas de chá de açúcar.

4. Preparação da Massa:

5. Põe-se lâmina misturadora e adiciona-se todos os ingredientes excepto as farinhas e as sementes. Programa-se 3 minutos a 100 graus na velocidade 2. Depois troca-se de lâmina para a ultrablade e adiciona-se as farinhas e as sementes na velocidade 3 por 1,30 segundos.

6. Deixa-se descansar até arrefecer na totalidade. Repetir esta receita consoante a quantidade de recheio

7. No momento de trabalhar a massa 1ª untar a base com óleo.
