

PÃO DE ALHO COM ORÉGÃOS



CONFEÇÃO

1. Deite a água na taça do robot com a lâmina para amassar/triturar, junte o fermento, a farinha, o sal e a margarina e seleccione o Programa de Massas P1 durante 2 minutos e 30 segundos. Retire a massa da taça, coloque-a numa tigela polvilhada com farinha, cubra-a com um pano húmido e deixe levedar, em local quente, até que fique com o dobro do volume.
2. Lave e limpe a taça, troque pela lâmina picadora, deite-lhe os dentes de alho descascados e pique durante 15 segundos na velocidade 10. Deite a massa numa bancada polvilhada com farinha, junte os alhos e os orégãos, amasse novamente muito bem e enrole em forma de rolo.
3. Unte uma forma rectangular com margarina, disponha-lhe a massa, cubra novamente com um pano húmido e deixe levedar até que preencha toda a forma. Leve depois ao forno pré-aquecido a 180°C durante cerca de 40 minutos, espete um palito para verificar se está bem cozido, retire do forno, deixe arrefecer e sirva cortado em fatias.

INGREDIENTES

- 600 G DE FARINHA
- 100 G DE MARGARINA
- 4 DENTES DE ALHO
- 2 C. DE SOPA DE ORÉGÃOS SECOS
- 1 SAQUETA DE FERMENTO SECO DE PADEIRO
- 350 ML DE ÁGUA
- SAL Q.B.
- MARGARINA PARA UNTAR
- FARINHA PARA POLVILHAR