

# PÃEZINHOS COM CHOURIÇO



## CONFEÇÃO

1. Deite a água morna na taça do robot com a lâmina para amassar/triturar, junte o fermento, o azeite, a farinha e uma pitada de sal e seleccione o Programa de Massas P2, durante 3 minutos e 30 segundos. Retire a massa, enrole-a, coloque-a numa tigela polvilhada com farinha, faça-lhe um corte em cruz por cima, tape com um pano húmido e deixe levedar até ficar o dobro do volume.
2. Corte depois a massa em 8 unidades, estenda-as ligeiramente, divida as fatias de chouriço por cima, enrole de modo a obter pães, disponha num tabuleiro polvilhado com farinha, cubra com um pano e deixe levedar mais 20 minutos.
3. Depois leve ao forno pré-aquecido a 180°C durante 25 minutos ou até ficarem cozidos, retire, deixe amornar e sirva.

## INGREDIENTES

- 500 G DE FARINHA
- 400 G DE CHOURIÇO FATIADO
- 50 ML DE AZEITE
- 300 ML DE ÁGUA
- 1 SAQUETA DE FERMENTO SECO DE PADEIRO
- SAL Q.B.
- FARINHA PARA POLVILHAR