

BÔLA DE CARNE



INGREDIENTES

- 200 ML ÁGUA
- 6 GR FERMENTO SECO DE PADEIRO
- 50 ML AZEITE
- 400 GR FARINHA T65 SEM FERMENTO
- 1 C. CHÁ DE SAL
- 6 FATIAS DE FIAMBRE DE PERÚ
- 6 FATIAS DE QUEIJO FLAMENGO
- 6 FATIAS DE MORTADELA DE PERÚ E AZEITONA
- 6 FATIAS DE BACON
- 8 FATIAS DE CHOURIÇÃO
- LEITE Q.B.

CONFEÇÃO

1. Colocar na taça a lâmina amassar e juntar a água, o fermento e o azeite.

2. Programar a V. 5, 40°, 1,30 minutos.

3. Juntar a farinha (a cobrir toda a água) e deitar por cima o sal (este não pode entrar em contacto com a água).

4. Programa Pastry (massas) P1 até ao fim (deixar levedar na taça).

5. Retirar a massa da taça e esticá-la num tabuleiro de forno até ficar uma massa bem fina.

6. Colocar ao meio da massa as carnes pela ordem que está acima. Dobrar uma das partes da massa por cima das carnes e por cima dela voltar a repetir as carnes e dobrar a outra parte por cima (tipo envelope).

7. Pincelar a massa com leite e levar ao forno pré aquecido a 200°, 20 minutos.
