

# 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.

---