

EMPADAS DE BACALHAU



INGREDIENTES

- MASSA DA EMPADA:
- -50GR AGUA
- -50GR AZEITE
- -50GR VINHO BRANCO
- -80GR MANTEIGA
- -20GR FERMENTO
- -1 OVO
- -450GR FARINHA
- -1 COLHER CHÁ SAL RASA
- RECHEIO
- -BACALHAU JÁ COZIDO
- -1/2 COLHERES SOPA AGUA DO BACALHAU (OPCIONAL SE NÃO METER COPO VINHO COMPLETO)
- -2 CEBOLAS MÉDIAS
- -1 TOMATE
- -SALSA
- - 1/2 COPO VINHO BRANCO
- -PITADA DE PIMENTA
- -2 DENTES ALHOS
- -4 COLHERES SOPA AZEITE
- -3 COLHERES SOPA DE NATAS
- -1 COLHER CHÁ DE MAIZENA
- -PITADA DE SAL
- -GEMA PARA PINCELAR EMPADAS

CONFEÇÃO

1. Preparação da massa:

2. - colocar no copo com acessório amassador a agua/azeita/vinho/manteiga amolecida e o fermento 6min/40°C/V5.

3. - adicionar o ovo/farinha e o sal 2min/V5, retirar e reservar num local temperatura ambiente durante 30 min.

5. Preparação recheio

6. -colocar no copo a cebola, o alho, o tomate e o azeite, picar 45 seg/6, refugar 6min/130°C/V1

7. -colocar de seguida o bacalhau, o vinho, as natas, a pimenta e o sal 6min30s/130°C/V2, quando faltar 1min30 colocar a maizena pelo bocal e aumentar a V4.

8. -Depois de de pronto colocar a salsa misturar e reservar.

9. - Bater uma gema ovo para pincelar as empadas.

10. -Preparar as formas forrando com a massa, colocar o preparado e fechar a empada e pincelar com gema de ovo por cima, colocar no forno pré-aquecido 170°C, durante 25min.
