

PÃO COM CHOURIÇO



INGREDIENTES

- 500 GR DE FARINHA T65
- 300 GR DE ÁGUA
- 11 GR DE FERMENTO SECO OU 25 GR DE FERMENTO FRESCO
- 1 COLHER DE CHÁ DE SAL
- CHOURIÇO FATIADO Q.B

CONFEÇÃO

1. Colocar o utensílio amassar/triturar com água e o fermento vel 3/35 graus/2 minutos.

2. Adicionar a farinha e o sal e programa "Massas P1" quando terminar o tempo pode deixar levedar dentro da taça ou retirar para uma taça de vidro ou outra com farinha no fundo e moldar uma bola, tapar com um pano e deixar a levedar 1 hora num local seco(eu prefiro assim).

3. Depois retirar a massa e colocar numa bancada com farinha e fazer um rolo dividir em 8 porções e cada uma esticar e colocar chouriço bastante.

4. Transferir para um tabuleiro forrado com papel vegetal e deixar levedar novamente 15 minutos.

5. Levar a cozer por 30 minutos.
