

BICAS DE AZEITE DA BEIRA BAIXA



INGREDIENTES

- 250 GR DE ÁGUA
- 40 GR DE AZEITE
- 6 GR DE FERMENTO DE PADEIRO SECO (USO FERMIPAN)
- 500 GR DE FARINHA T65
- 10G DE AÇÚCAR
- 1 COLHER (CHÁ) DE SAL

CONFEÇÃO

1. Na taça, com a lâmina de amassar/triturar, colocar a água, o azeite, o açúcar e o fermento e programar 4 minutos, velocidade 4, temperatura 40º.

2. Acrescentar a farinha e o sal e seleccionar o programa Pastry (Massas) P1. Fazer 2 ou 3 paragens (de 4 ou 5 segundos), para prevenir a entrada em segurança (SECU).

3. Deixar terminar a levedação automática (que ocorre no final de bater) e programar, manualmente, mais 30 minutos a 30º.

4. Ligar o forno a 240º. Forrar o tabuleiro do forno com papel vegetal e polvilhar o papel ligeiramente com farinha.

5. Retirar a massa (que deve ter dobrado de volume e estar muito elástica), dividir em 2 partes e esticar cada uma delas, com as mãos enfarinhadas, dando um formato oval alongado e muito baixo (como na foto). Colocar no tabuleiro, ajeitar e picar abundantemente com um garfo.

6. Levar ao forno até estarem douradas. No meu forno demorou entre 15 a 20 minutos.
