

BÔLA DE CARNE



INGREDIENTES

- 240 ML DE LEITE
- 80 G DE AÇÚCAR
- 60 G DE MANTEIGA
- 1 COLHER DE CHÁ DE SAL FINO
- 1 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO ROYAL
- 500 G DE FARINHA
- 1 GEMA DE OVO OU LEITE PARA PINCELAR
- 200 GR DE FIAMBRE
- 200 GR DE QUEIJO MOZZARELLA
- 200 GR DE QUEIJO CHEDDAR
- 200 GR DE PAIO
- 200 GR DE BACON

CONFEÇÃO

1. Com a lamina de amassar/triturar, coloque todos os ingredientes na taça, menos a farinha (coloque o leite, o açúcar, a manteiga, o sal e o fermento). Programe 2 minutos na velocidade 4 a 40°C.
2. Adicione a farinha e escolha o programa p1 de massas (a massa terá de ficar com consistência de bola, solta da parede da taça).
3. Depois de amassado, deixar levedar 30 a 40 minutos numa taça tapada (pode deixar dentro do forno desligado para proteger do ar).
4. Como formar: divida a massa em 3. Estenda bem a massa.
5. Forre um tabuleiro com papel vegetal.
6. Sobre ele coloque a 1ª camada de massa.
7. Cubra com fiambre, paio, bacon, queijo ralado mozzarella e cheddar (a quantidade de cada depende do seu gosto).
8. Sobre o recheio coloque outra camada de massa.
9. Volte a cobrir com as carnes e o queijo.
10. Por fim cubra com a massa.
11. leve ao forno a 180º durante 35 minutos. Quase a terminar o tempo pincele com a gema de ovo batida (antes de tirar do forno verifique cozedura).
12. ESTA MASSA DÁ PARA BÔLAS, CROISSANTS, PÃES DE LEITE OU FOLARES.