

PÃO RECHEADO - COZIDO A VAPOR



INGREDIENTES

- 2 CEBOLAS MÉDIAS
- 4 DENTES DE ALHO
- 100 ML AZEITE
- SAL Q.B.
- PIMENTA Q.B.
- 100 ML POLPA TOMATE
- 50 ML DE VINHO BRANCO
- 1 COLHER SOPA DE ORÉGÃOS (OU ERVA AROMÁTICA A GOSTO)
- 500 G DE CARNE DE VACA PICADA
- PÃO
- 500G FARINHA T65 COM FERMENTO (BRANCA DE NEVE AZUL)
- 400 ML LEITE
- 1 PITADA DE SAL GROSSO
- SEMENTES DE CHIA OU SÉSAMO

CONFEÇÃO

1. Lâmina Picadora
2. Colocar as cebolas e os alhos na taça. Programar Velocidade 12, por 15 segundos
3. Trocar para misturador. Descer a cebola das laterais com a espátula. Colocar o azeite. Programar Slow Cook/Mijoté P1, mas alterar o tempo para 10 minutos.
4. Colocar a carne, a polpa de tomate, o vinho, o sal e pimenta e os oregãos. Programar velocidade 1, 110° por 25 minutos.
5. Quando terminar, retirar da taça e reservar para arrefecer. Lavar a taça.
6. Pão:
7. Colocar a farinha, o leite e o sal. Programar Massas P1. No fim dos 2,5 minutos retirar a massa para uma bancada com farinha.
8. Com as mãos bem enfarinhadas polvilhar a massa com a farinha para não agarrar.
9. Dividir a massa em 16 pedaços. Eu dividi a massa em 2 rolos. Cada um fui dividindo ao meio até ter 8 pedaços. $2 \times 8 = 16$ pedaços.
10. Cada pedaço esticar com a mão em formato arredondado(5 cm largura) e colocar ao centro uma colher (de sopa) de carne picada. Fechar toda a volta e virada ao contrário, colocar a bola na forminha.
11. Sem lavar a taça deitar 0,7 lt de água. Colocar a panela de vapor com as formas dentro. Colocar o tabuleiro com as restantes formas. Programar 120° por 35 minutos. Ainda quentes, polvilhar com as sementes.

12. Nota: pode ser feito no cesto de vapor. Menos formas de cada vez e reduzindo o tempo para 30 minutos. Podem ser usados outros recheios.

13. Receita de Jamie Oliver, adaptada para a CC
