

BROA DE PRESUNTO E NOZES



INGREDIENTES

- PARA A MASSA
- 50 G DE FARINHA
- 6 G DE FERMENTO DE PADEIRO SECO
- 100 ML DE ÁGUA
- 1 COLHER (CHÁ) DE AÇÚCAR
- PARA A BROA
- 250 G DE FARINHA DE MILHO
- 100 G DE FARINHA DE TRIGO
- 300 ML DE ÁGUA
- 30 ML DE AZEITE
- 1 PITADA DE SAL
- FARINHA DE TRIGO PARA POLVILHAR
- PARA O RECHEIO
- 200 G DE CUBOS DE PRESUNTO
- 150 G DE MIOLO DE NOZ

CONFEÇÃO

1. Prepare a massa de levedura: coloque na taça XL o acessório misturador e junte a água, o fermento, a farinha e o açúcar na velocidade 3, durante 10 segundos.

2. Retire para uma tigela e deixe levedar durante cerca de 10 a 15 minutos, ou até dobrar de volume.

3. Prepare a broa: deite a água na taça XL, com a lâmina para triturar/ amassar colocada, e programe a 100°C, na velocidade 3, durante 5 minutos.

4. Adicione a farinha de milho e ligue o programa de Massas (pastry) P1 durante 1 minuto. Retire a taça da base e deixe arrefecer.

5. Quando a massa estiver morna, adicione a massa de levedura, o azeite, o sal e a farinha de trigo, coloque a taça XL na base e volte a programar P1 durante 2 minutos e depois novamente 2 minutos.

6. Retire a massa da taça XL e envolva-lhe o presunto e as nozes. Polvilhe com farinha de trigo, forme uma bola e coloque num tabuleiro polvilhado com farinha. Deixe levedar por cerca de 1 a 2 horas.

7. Leve ao forno, pré-aquecido a 200°C, durante cerca de 50 a 60 minutos.
