

PÃO DE ENCHIDOS



CONFEÇÃO

1. Corte o toucinho e o presunto em pedaços, o chouriço em rodelas e o salpicão em fatias. Desfie o frango e reserve.
2. Dissolva o fermento na água.
3. Lamina amassar triturar
4. Na taça deite a água(com o fermento), o azeite, a banha, o sal e programe a 40°C, durante 3 minutos, na velocidade 2. Junte a farinha e os ovos e programe Massas /Pastry P1. Faça 2 ou 3 pausas para não forçar o motor.
5. No fim do tempo (2, 5 minutos) retire a massa da taça, forme uma bola, polvilhe com farinha e deixe levedar, tapada, durante cerca de 2 horas.
6. Unte um tabuleiro com banha. Divida a massa em 2 partes, estenda-as em formato retangular e coloque uma delas no tabuleiro. Cubra com as carnes e disponha por cima a outra parte da massa. Tape com um pano e deixe levedar durante mais 1 hora.
7. Após esse tempo, pincele com a gema batida e leve ao forno, pré-aquecido a 180°C, durante cerca de 30 a 40 minutos.

INGREDIENTES

- PARA O RECHEIO
- 200 G DE TOUCINHO OU BACON
- 170 G DE CHOURIÇO
- 100 G DE PRESUNTO
- 100 G DE SALPICÃO
- 100 G DE FRANGO COZIDO LIMPO
- PARA A MASSA
- 550 G DE FARINHA
- 120 G DE BANHA
- 100 G DE ÁGUA
- 50 G DE AZEITE
- 30 G DE FERMENTO DE PADEIRO FRESCO
- 4 OVOS
- 1 GEMA
- 1 COLHER (CHÁ) DE SAL
- FARINHA PARA POLVILHAR
- BANHA PARA UNTAR