

GASPACHO COM GRISSINOS DE BACON E ALECRIM



INGREDIENTES

- 260 G DE FARINHA DE TRIGO
- 1 COLHER DE CAFÉ DE FERMENTO DE PADEIRO
- 1 COLHER DE CAFÉ DE AÇÚCAR
- 10 CL DE LEITE
- 10 FATIAS DE BACON
- 2 RAMINHOS DE ALECRIM
- 1 DENTE DE ALHO
- 1 CEBOLA
- 1/2 PEPINO
- 1 KG DE TOMATE
- 1 PIMENTO VERMELHO
- 1 PITADA DE PIMENTÃO EM PÓ
- 30 CL DE MOLHO DE TOMATE
- AZEITE
- ÁGUA
- SAL
- PIMENTA

CONFEÇÃO

1. Desfolhe o alecrim e corte de forma grosseira as fatias de bacon.
2. Na taça da Companion, equipada com a lâmina picadora, coloque o bacon e o alecrim. Programe a velocidade 10 durante 30 segundos. Reserve, lave e seque a taça.
3. Coloque o acessório de amassar/triturar na taça e junte o leite e o fermento. Programe a velocidade 2, a 40°C durante 2 minutos.
4. No final, adicione a farinha, uma colher de café de sal, 5cl de azeite, açúcar e o preparado de alecrim/bacon. Selecione o programa Massas P1.
5. No final do programa, junte a massa e forme uma bola. Coloque-a num recipiente e cubra-a com um pano. Deixe repousar durante 1 hora à temperatura ambiente.
6. Pré-aqueça o forno a 180°C. Divida a massa em pequenas bolas. Estenda cada bola de forma a obter tiras de baguetes finas. Coloque-as sobre uma placa revestida com papel vegetal e leve ao forno durante 15 minutos até dourar levemente. Reserve.
7. Descasque a cebola, o alho e o pepino. Lave e retire as sementes do pimento vermelho. Numa panela com água a ferver e sal, mergulhe os tomates por 1 a 2 minutos. Retire-os da água e mergulhe-os em água fria. Descasque-os e retire as sementes. Corte todos os legumes em pedaços.
8. Na taça do robot com a lâmina picadora, coloque a cebola, o alho, o pepino, o pimento, o tomate e duas colheres de café de sal, pimenta e pimentão. Adicione 4 colheres de sopa de azeite e o molho de tomate. Programe a velocidade 10 durante 2 minutos.
9. Adicione 10 cl de água e, em seguida, prima pulse durante 30 segundos. Mantenha fresco no frigorífico e sirva acompanhado dos grissinos.