

FOLHADOS MISTOS COM MASSA FOLHADA CASEIRA



INGREDIENTES

- 500G DE FARINHA
- 300ML DE AGUA FRIA
- 375G DE MANTEIGA PARA FOLHADOS
- 1 PITADA DE SAL

CONFEÇÃO

1. Na CC colocar o acessorio triturar /amassar meter a farinha e o sal. Programar massas p1 e comecar a deitar a agua pelo bucal(depois ir fazendo pausas de alguns segundos parar nao entrar em secu)
2. Fazer o programa de amassar(sem levedar) 3 vezes para a massa se soltar bem.....depois deitar a massa para um recipiente para a deixar descansar por 30 minutos....a seguir numa bancada com farinha estender a massa com ajuda de um rolo formando um rectangulo partir a manteiga em pequenos cubos e com os dedos esmagar um pouco contra a massa...fechar a massa como se fosse um livro e passar o rolo da massa para esterder e voltar a fechar como um livro. Repetir 3 vezes.
3. Vai ao frigorifico enrolado em papel filme mais 30 minutos e repete se. (eu deixei no frigorifico uma noite e fiz estes folhados de manha)
4. Estender a massa e colocar queijo e fiambre. Cortei com a ajuda do cortador de pizza fechei e pincelei com gema e leite. Vai ao forno pre aquecido a 200 graus por 15 minutos.
5. Receita de Monica Pereira