

# MINI PÃES COM CHOURIÇÃO



## CONFEÇÃO

1. Com a lâmina de amassar/tritura coloque a água morna o fermento o azeite a farinha e o sal e programe massa P2. Deixar terminar o tempo de levedar na CC.
2. Estenda a massa ligeiramente numa superfície enfarinhada em rectângulo e corte 40 unidades.
3. Estenda cada uma delas e coloque a fatia de chourição, enrole de modo a fazer bolinhas e passe por farinha.
4. Coloque um recipiente com água no forno e pre aqueça a 200 graus.
5. Disponha os mini pães de chourição em tabuleiros e coza durante 12 minutos a 200 graus no forno com ventilação.

## INGREDIENTES

- MINI PÃES COM CHOURIÇÃO
- 500 GR FARINHA TRIGO T65
- 50 ML AZEITE
- 300 ML ÁGUA MORNA
- 1 PACOTE FERMENTO PARA PÃO FERMIPAN
- 1 C.SOBREMESA SAL
- FARINHA PARA POLVILHAR
- 40 FATIAS CHOURIÇÃO