Massas

FOLAR DE CARNES TRADICIONAL

Receita de Fã
Médio
70 Min.
1-5 Doses

INGREDIENTES

- 500G FARINHA T65 SEM FERMENTO
- 150 ML AGUA MORNA
- 1 SAQUETA FERMENTO PADEIRO (OU 20/25 G FERMENTO FRESCO)
- 4 OVOS
- 70/80 G BANHA
- 100ML AZEITE
- 1 COLHER CAFÉ SAL
- RECHEIO:
- 1 NACO DE BARRIGA DE PORCO (150G)
- MEIO SALPICÃO
- 1 NACO DE PRESUNTO (130G)
- MEIO CHOURIÇO DE CARNE
- 1 OU 2 GEMAS PARA PINCELAR A MASSA

CONFEÇÃO

1. Nota; As carnes deve ser cortadas em pedaços pequenos e muito fininhos

3. Dissolver o fermento na água morna.

4. Acessório triturar/amassar

5. Colocar a farinha, a água(com fernento), os ovos, a banha, o azeite e o sal.

6. Programar Pastry P1. Só os 2,5 minutos. Sem a parte de levedar. Repetir o programa.

7. Durante os programas fazer pausas de alguns segundos para não forçar o motor.

8. Retirar a massa e colocar numa bancada polvilhada com farinha. Untar um tabuleiro com azeite.

9. Dividir a massa em 3 partes. Estender uma parte, cobrir com carne. Tapar com a segunda massa. Rechear novamente com carne. Tapar com ultima massa. Deixar levedar por 2 horas.

10. Pincelar gema batida pela massa.

11. Levar ao forno pre aquecido a 180° por 45 minutos . Depende do forno. Se estiver a queimar tapar com papel de alumínio.

12. Nota: Recomendo dobrar as quantidades e repetir a receita 2 vezes. Juntar as massas . Fazer/montar o folar e levedar.