

LANCHES MISTOS (MERENDAS)



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
- QUEIJO E FIAMBRE FATIADOS

CONFEÇÃO

1. Dissolver o fermento na água morna.

2. Acessório triturar/amassar

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

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

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

6. Retirar a massa e colocar numa bancada polvilhada com farinha.

7. Fazer pãezinhos e rechear com queijo e fiambre. Deixar levedar 30 minutos (opcional).

8. Levar ao forno pre aquecido a 180° por 15/20 mnts.

9. Nota: pode fazer também com chouriço.
