

BOLA DE CARNE



CONFEÇÃO

1. Coloque no copo a água, o azeite e o sal e aqueça 1 min/37°C/vel 1.
2. Adicione a farinha e o fermento e amasse p1 massas.
3. Deixe levedar por uma hora ou até a massa dobrar de volume.
4. Pré-aqueça o forno a 220°C. Forre com papel vegetal um tabuleiro.
5. Numa superfície polvilhada com farinha e com a ajuda de um rolo estenda a massa formando um retângulo, distribua o recheio, repita o processo (uma de massa +uma de recheio e novamente massa).
6. Pincele com a gema de ovo e duas colheres de café de água.
7. Leve ao forno a 220°C cerca de 25 minutos.

INGREDIENTES

- 200 G ÁGUA
- 50 G AZEITE
- 1 C. CHÁ SAL
- 400 G FARINHA
- 15 G FERMENTO DE PADEIRO
- RECHEIO :
- 200 G FIAMBRE FATIADO
- 100 G CHOURIÇÃO FATIADO
- 100 G BACON FATIADO
- 200 G QUEIJO FATIADO