

# FOLAR CARNE



## CONFEÇÃO

1. Colocar na taça com a lâmina batidora o fermento derretido num pouco de água morna, a farinha o azeite o sal, a manteiga derretida e os ovos e selecionar o p 1 massas.
2. Pôr a levedar num recipiente untado com azeite e tapar com um pano até duplicar de tamanho.
3. Quando a massa estiver lêmbedada, dividi-la em duas partes iguais e esticar com as mãos embebidas num pouco de azeite, porque é uma massa muito peganhenta colocar numa forma sem buraco devidamente untada com manteiga e polvilhada com farinha e rechear com a carne e cobrir com a segunda parte da massa.
4. Deixar levedar mais um pouco e levar ao forno a 180 ° até ficar loirinho por volta de 30 minutos

## INGREDIENTES

- 250G FARINHA
- 15 G FERMENTO PADEIRO FRESCO
- 50 G MANTEIGA
- 1 COLHER DE SOPA DE AZEITE
- 1 PITADA SAL
- 3 OVOS
- RECHEIO:
- PRESUNTO
- FIAMBRE
- BACON
- MORTADELA
- QUEIJO
- CHOURIÇÃO