

PÃEZINHOS COM CHOURIÇÃO E QUEIJO



INGREDIENTES

- 1 C. DE SOPA, DE FERMENTO BIOLÓGICO SECO (USO FERMIPAN)
- 1 C. DE CHÁ DE AÇÚCAR
- 1/2 CHÁV. DE LEITE MORNO
- 1/3 CHÁV. DE AZEITE OU ÓLEO
- 2 OVOS
- 2 CHÁV. BEM CHEIAS, DE FARINHA (PODE SER NECESSÁRIO ACRESCENTAR MAIS UM POUCO)
- 1 PITADA DE SAL
- 1 GEMA E ÁGUA PARA PINCELAR
- RECHEIO:
 - 300 G DE CHOURIÇÃO (USEI PAÍNHO ALENTEJANO)
 - 200G DE QUEIJO EM FATIAS (OPCIONAL)

CONFEÇÃO

1. Coloque na taça, a lâmina para amassar/triturar e deite o leite, o fermento e o açúcar. Programar a C.C. a 40º/3 min./Vel.5.
2. Junte depois os restantes ingredientes e seleccionar o programa de massa P2.
3. Deixe a levedar na taça, por cerca de 1 hora.
4. Polvilhe a bancada de trabalho com um pouco de farinha.Divida a massa em pequenas bolinhas e estenda cada uma delas em forma de rectângulo.
5. Em cada uma coloque rodellas de chourição e uma fatia de queijo e de seguida enrole.
6. Coloque os pãezinhos no tabuleiro do forno, sobre um tapete de silicone ou folha de papel vegetal e pincele-os com água e a gema.
7. Leve ao forno pré-aquecido a 180° C., até dourarem e estarem cozidos (cerca de 20/25 minutos).