

PÃO DE AZEITONAS DA MADRINHA



INGREDIENTES

- 150GR DE AZEITONAS PRETAS SEM CAROÇO
- 150GR DE AZEITONAS VERDES SEM CAROÇO
- 1 CHÁVENA DE CHÁ DE AGUA MORNA
- 4 CHÁVENAS DE CHÁ DE FARINHA TIPO 55
- 1 COLHER DE SOPA DE AÇÚCAR
- 1 COLHER DE SOBREMESA DE SAL
- 42 GR DE FERMENTO PADEIRO
- 1 CHÁVENA DE CHÁ DE AZEITE
- 1 COLHER DE SOPA DE OREGÃOS

CONFEÇÃO

1. Pica-se as azeitonas e adiciona-se os orégãos e meia colher de sobremesa de sal, caso as azeitonas nao souberem bem a sal, na vel. 5 durante 20 segundos
2. Reservam.
3. Colocam o fermento e a água morna,vel. 6, 35 graus durante 1,40m
4. Depois adicionam duas chávenas de farinha.selecionam p1 das massas
5. Deixam levedar no automático.
6. Adicionam o azeite,vel. 2 durante dois minutos
7. Depois adicionam a restante farinha,o açúcar e o sal e selecionam p1 das massas
8. Colocam num tabuleiro e recheiam com as azeitonas. Pincelam com gema de ovo e vai ao forno.