*Massas*

# PÃO COM BACON E QUEIJO COMTÉ

Receita Oficial
Fácil
165 Min.
4 Doses

## INGREDIENTES

- 5 G FERMENTO DE PADEIRO SECO
- 20 CL LEITE MEIO GORDO
- 350 G FARINHA
- 6 G SAL
- 45 G MANTEIGA À TEMPERATURA AMBIENTE
- 180 G QUEIJO COMTÉ
- 100 G TOUCINHO ÀS TIRAS

## CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 200 ºC (T. 6-7).
2. Coloque o fermento e o leite na taça com a lâmina para amassar/triturar. Aqueça a 40 ºC na velocidade 5 durante 3 min. Junte a farinha, o sal e a manteiga. Seleccione o programa de massa P1.
3. Entretanto, corte o queijo comté. Quando a massa estiver pronta, retire-a da taça e coloque-a num tabuleiro revestido com papel vegetal.
4. Estenda a massa de maneira a formar um rectângulo. Junte um terço de queijo comté e o toucinho bem no centro e feche a massa. Repita este passo duas vezes, muito suavemente. Cubra com um pano e deixe a massa levedar durante 2 horas, evitando correntes de ar.
5. Leve ao forno durante cerca de 20-30 min.