

seara[®]
pois claro!



DIFICULDADE



DOSES



PREPARAÇÃO

15min



CONFEÇÃO

2h



Bôla de enchidos

Ingredientes

- 200 ml de água morna
- 3 colheres de sopa de azeite
- ½ colher de sopa de açúcar
- 1 c. chá de sal
- 400 g farinha tipo 65, mais q.b. p/ polvilhar
- 20 g fermento de padeiro fresco
- 150 gr de fiambre da perna Seara fatiado
- 150 gr de pá fumada Seara fatiada
- 150 gr de paio de lombo Seara fatiado
- 150 gr de paio york Seara fatiado
- 250 gr queijo fatiado
- 1 gema de ovo p/ pincelar

Preparação

Comece por dissolver o fermento de padeiro na água morna com o açúcar.

Numa tigela, misture a farinha com o sal e ao meio abra uma cavidade e coloque nela o azeite assim como a mistura de fermento. Mexa com uma colher de pau até todos os elementos estarem ligados.

Transfira a massa para a superfície enfarinhada e amasse energicamente com as mãos durante cerca de 5 minutos. Coloque a massa dentro de um recipiente, embrulhe num pano e deixe leudar durante 1 hora em local quente, ou até dobrar o volume.

Pré-aqueça o forno a 220°C. Forre um tabuleiro com papel vegetal.

Volte a polvilhar com farinha a superfície onde amassou a massa e com a ajuda de um rolo estenda a massa formando um retângulo (50x30 cm aprox.).

Deixe a massa bem fina. Coloque uma camada de cada enchido e de queijo nos dois quartos centrais da massa. Dobre o quarto lateral esquerdo da massa sobre metade dos enchidos e depois volte a dobrar de modo a ficar o recheio todo coberto pela massa que dobrou. Repita a colocação dos restantes enchidos e queijo sobre a última camada de massa e cubra com o quarto lateral direito da massa.

Transfira para o tabuleiro com papel vegetal.

Bata ligeiramente uma gema de ovo com uns pingos de água. Faça golpes ligeiros na superfície da massa mas sem cortar totalmente. Pincele com a gema de ovo.

Leve ao forno a 220°C cerca de 25 minutos.

DICAS

- Não coloque o queijo até às beiras da massa para evitar que durante a cozedura, ao derreter escorra para fora da bôla.

+45
min