

Salgado de forno

Tempo de preparo
🕒 240 minutos

Rendimento
🍷 143 unidades/0,080 kg

Sobre a Receita

O Salgado de Forno, com seu recheio cremoso de ricota, muçarela e presunto, temperado com um toque de orégano, é uma opção irresistível para qualq

Ingredientes

Farinha de Trigo Suprema Especial para Salgado - 5Kg

Sal - 0,05Kg

Açúcar - 0,4Kg

Óleo de soja - 0,5Kg

Fermento biológico fresco - 0,15Kg

Água - 2,5lt

Modo de Preparo

- 1 Misture os ingredientes do recheio e reserve
- 2 Adicione na masseira a Farinha de Trigo Suprema Especial para Salgado, o sal, o açúcar, o óleo, o fermento, a água e misture na velocidade lenta (1ª velocidade) por 5 minutos
- 3 Aumente a velocidade para a alta (2ª velocidade) e bata a massa até o ponto de véu
- 4 Divida a massa em porções de 0,060 Kg, boleie e deixe descansar por aproximadamente 120 minutos
- 5 Abra a massa e coloque o recheio
- 6 Pincele ovos batidos
- 7 Leve ao forno e asse a uma temperatura de (forno de lastro 210°C) ou (forno turbo 180°C) por aproximadamente 12 minutos
- 8 Obs.: Utilize água bem gelada.