

PÃES COM CHOURIÇO

INGREDIENTES PARA 9 PÃES

800g de farinha de trigo sem fermento
20g de fermento de padeiro
190 ml de água
1 colher de chá de sal grosso
2 ovos
50 ml de aguardente
400g de chouriço de carne cortado em rodelas finas
Farinha para polvilhar



Tempo de preparação: 5 hora e 10 minutos
Custo: 6.00 € | Custo por pão: 0.66 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f25/paes-chourico-27404/>

PREPARAÇÃO

1. Num alguidar, coloque o fermento.

Junte metade da água.

Misture bem com as mãos até o fermento ficar dissolvido na água.

Junte um pouco de farinha e amasse até que fique uma bola que descole das mãos.

Tape com um pano e deixe repousar em local quente durante 1 hora.

2. Passado 1 hora, coloque no alguidar, a restante água, os ovos, a aguardente, o sal e um pouco de farinha. Comece a amassar e aos poucos, vá adicionado a restante farinha.

Caso a massa comece a ficar muito dura e seca, acrescente um pouco mais de água.

Amasse muito bem até que a massa descole das mãos.

Faça uma bola com a massa.

Tape com um pano e deixe levar em local quente durante 2 horas.

3. Polvilhe a bancada com farinha.

Faça bolas com a massa.

Coloque as bolas sobre a farinha e estenda com o rolo da massa em forma de rectângulo.

Espalhe por cima da massa, rodela de chouriço.

Enrole em forma de cacete e feche bem as pontas.

Coloque os pães num tabuleiro de ir ao forno previamente polvilhado com farinha.

Se quiser, em vez de fazer vários pães pode apenas fazer um grande.

Tape o tabuleiro com um pano e deixe levedar mais 1 hora.

4. Passado 1 hora, leve os pães ao forno pré-aquecido nos 180º e deixe cozer aproximadamente 30 minutos.

Depois dos pães cozidos, retire e sirva.

A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!