

PÃO DE AZEITONAS

INGREDIENTES PARA 15 FATIAS

500g de farinha de trigo sem fermento
2 saquetas de fermento de
padeiro granulado (4,6g)
1 colher de chá de sal fino
100 ml de azeite
160 ml de água morna
1 ovo grande
2 colheres de sopa rasas de folhas de
orégãos secas
120g de azeitonas pretas descaroçadas
cortadas em rodela
Farinha para polvilhar



Tempo de preparação: 15 minutos + 4 horas

Custo: 2.40 € | Custo por fatia: 0.16 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f25/pao-azeitonas-38486/>

PREPARAÇÃO

1. Dissolva o fermento com a água morna.
Numa tigela, coloque a farinha e faça um buraco no meio.
No centro coloque o ovo partido, o azeite e o sal.
Misture tudo e adicione o fermento dissolvido na água.
Amasse tudo muito bem até que fique uma massa homogênea.
Tape com um pano ou uma toalha e reserve num local quente para que a massa levede.
2. Depois da massa levedar, amasse mais um pouco.
Junte as folhas de orégãos e as azeitonas.
Amasse tudo novamente e coloque num tabuleiro de ir ao forno previamente polvilhado com farinha.
Aconchegue a massa e faça um pão comprido.
Tape com um pano e deixe levedar.
3. Quando a massa estiver o dobro do tamanho, pincele com azeite.
Leve ao forno pré-aquecido nos 170° e deixe cozer aproximadamente 30 minutos.
Quando o pão estiver cozido, retire e sirva.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!