

# PÃEZINHOS DE CERVEJA RECHEADOS COM QUEIJO E FIMABRE

www.saborintenso.com

## INGREDIENTES PARA 4 PÃEZINHOS

300g de farinha de trigo sem fermento  
1 saqueta com 4,6g de fermento de  
padeiro granulado  
1 colher de chá de açúcar  
1 colher de sopa de manteiga derretida  
Sal q.b.  
100 ml de cerveja  
8 fatias finas de fiambre  
4 a 8 fatias de queijo  
2 colheres de sopa de azeite  
1 dente de alho esmagado  
Folhas de orégãos secas



Tempo de preparação: 3 horas

Custo: 2.00 € | Custo por pãozinho: 0.50 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para [www.SaborIntenso.com](http://www.SaborIntenso.com)

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f25/paezinhos-cerveja-recheados-queijo-fiambre-39225/>

## PREPARAÇÃO

1. Dissolva o fermento com 60 ml de água morna.
2. Coloque a farinha na bancada e faça um buraco no meio.  
No buraco, coloque a manteiga, o açúcar, um pouco de sal, o fermento dissolvido na água e a cerveja.  
Com as pontas dos dedos, comece a misturar tudo e amasse.
3. Quando a massa estiver consistente e não cole nas mãos, faça uma bola e coloque-a numa tigela.  
Polvilhe com um pouco de farinha.  
Tape com um pano ou uma toalha e deixe levedar em local quente até dobrar o tamanho.  
Este processo pode demorar 1 a 2 horas conforme a temperatura ambiente.
4. Quando a massa estiver levedada, divida em 4 pedaços iguais.  
Junte 2 fatias de fiambre e 1 ou 2 de queijo e dobre num quadrado pequeno.  
Em cada pedaço de massa, abra uma cavidade e recheie com o quadrado de fiambre e queijo.  
Feche muito bem e molde em formato de bola.  
É importante que a massa fique bem fechada para que o queijo não saia para fora.  
Repita o processo com a restante massa, fiambre e queijo.
5. Coloque as bolas num tabuleiro de ir ao forno previamente polvilhado com farinha.  
Tenha atenção para que as bolas não fiquem próximas umas das outras.  
Tape novamente e deixe levedar mais 1 hora.
6. Passado 1 hora, leve o tabuleiro ao forno pré-aquecido nos 190º e deixe cozer aproximadamente 20 minutos.
7. Entretanto, num tacho, leve ao lume o azeite e o alho.  
Deixe aquecer em lume brando até que o alho fique loirinho e retire-o.
8. Passado 15 minutos, pincele os pãezinhos com o azeite aquecido.  
Polvilhe-os com as folhinhas de orégãos.  
Leve novamente ao forno e deixe cozer os restantes 5 minutos.  
Depois dos pãezinhos cozidos e loirinhos estão prontos a servir.  
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso  
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com