

FOLAR DE ENCHIDOS

INGREDIENTES PARA 16 FATIAS

1 chouriço de carne com cerca de 200g
1 morcela de cozer com cerca de 200g
1 farinheira com cerca de 200g
60g de fermento de padeiro
900g de farinha de trigo sem fermento tipo 55
50g de açúcar
4 ovos
1 colher de chá bem cheia de sal fino
1 pitada de canela em pó
1 colher de café rasa de erva doce em pó
125 ml de azeite
60g de margarina
40g de banha de porco
100 ml de leite à temperatura ambiente
1 raminho de alecrim fresco
Farinha para polvilhar



Tempo de preparação: 5 horas e 40 minutos
Custo: 8.00 € | Custo por fatia: 0.50 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f25/folar-enchidos-40176/>

PREPARAÇÃO

1. Com um palito, pique a farinheira de ambos os lados. Num tacho com água a ferver, coloque a morcela, o chouriço e a farinheira. Depois de começar a ferver, deixe cozer durante 10 minutos. Passado os 10 minutos, retire os enchidos para um prato. Reserve 200 ml do caldo da cozedura. Deixe arrefecer o caldo até amornar.
2. Numa frigideira ou num tacho, leve ao lume o azeite, a margarina, a banha e o raminho de alecrim. Deixe derreter. Quando tudo estiver quente, retire o raminho de alecrim e deixe amornar.
3. Num alguidar grande, coloque o fermento e o caldo que reservou. Misture muito bem com a mão até que o fermento fique dissolvido. Junte aproximadamente 300g da farinha. Amasse muito bem e vá acrescentando farinha até que a massa descole do fundo. Faça uma bola e coloque no centro do alguidar. Tape com um pano ou uma toalha e deixe levedar num local quente até que a massa dobre. A temperatura ideal para a massa levedar deverá ser por volta dos 24°C.
4. Quando a massa dobrar o volume, acrescente o resto da farinha, as gorduras mornas, o sal e 2 ovos partidos. Comece a amassar e adicione os restantes ovos um a um. Junte também o leite e o açúcar. Amasse muito bem e caso seja necessário, acrescente mais farinha até descolar das mãos.

Por fim, junte a canela e a erva doce. Amasse mais um pouco até que a massa descole do fundo, que esteja elástica e não muito seca. Faça uma bola com a massa. Polvilhe a bola e o alguidar com bastante farinha. Tape com um pano e deixe levedar durante 2 horas.

5. Entretanto, corte os enchidos em cubinhos. Misture-os numa tigela.
6. Quando a massa estiver levedada, polvilhe a bancada com farinha. Coloque a massa por cima e divida-a em 3 partes iguais. Faça uma bola de cada pedaço e estenda cada uma com o rolo da massa de forma a que fique com 26 cm de diâmetro.
7. Numa forma redonda com 26 cm de diâmetro e funda, previamente untada com margarina e polvilhada com farinha, coloque uma das partes da massa. Espalhe bem para que a massa fique direita. Por cima, coloque metade dos enchidos. Coloque mais uma rodela de massa e acalque bem as pontas das duas rodela para que fiquem bem unidas. Por cima, espalhe o restante recheio. Por fim, cubra com a restante rodela de massa e acalque bem as bordas. Tape com um pano e deixe levedar mais uma hora.
8. Depois da massa levedada, leve ao forno pré-aquecido nos 180°C e deixe cozer 45 minutos. Depois do folar cozido, retire-o e desenforme. E está pronto a servir.

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