

Coroa de Paio e Queijo Flamengo

INGREDIENTES PARA 20 FATIAS

650g de farinha de trigo tipo 65 sem fermento
13,8g de fermento de padreiro granulado
200 ml de leite morno
2 ovos
100g de manteiga com sal derretida
40g de açúcar
1 colher de chá bem cheia de sal fino
Folhinhas de orégãos secas
Farinha para polvilhar
70g de manteiga com sal
2 dentes de alho picados
240g de paio york fatiado
240g de queijo flamengo ralado
1 gema de ovo para pincelar
Sementes de sésamo para polvilhar



Tempo de preparação: 4 horas
Custo: 9.00 € | Custo por fatia: 0.45 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Video: Sandro Vilar

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f25/coroe-paio-queijo-flamengo-42183/>

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, misture bem o fermento com o leite até que fique dissolvido.
2. Coloque a farinha na bancada e faça um buraco no meio.
No centro coloque os ovos partidos, a manteiga derretida, o açúcar, o sal e o fermento dissolvido no leite.
Com os dedos misture tudo e aos poucos vá incorporando a farinha.
Amasse muito bem até que fique uma massa homogênea.
3. Faça uma bola com a massa.
Polvilhe uma tigela com um pouco de farinha.
Coloque a massa no centro e polvilhe com um pouco de farinha.
Tape a tigela com uma toalha ou um pano turco.
Deixe levedar em local quente durante 2 horas até que a massa dobre.
4. Quando a massa estiver pronta, leve ao lume a manteiga e os alhos.
Deixe aquecer bem sem deixar alourar e retire.
5. Polvilhe a bancada com um pouco de farinha.
Coloque a massa no centro e polvilhe-a com um pouco de farinha.
Com o rolo, estenda a massa num retângulo grande.
6. Pincele a superfície da massa com a manteiga de alho e polvilhe com folhas de orégãos secas.
Por cima, espalhe as fatias de paio e polvilhe com o queijo ralado.
Enrole muito bem como se fosse um torta e aconchegue enquanto enrola.
7. Corte as pontas do rolo.
Molhe as extremidades do rolo com água fria e una-as formando um círculo com a massa.
Aconchegue bem a massa de forma que fique bem unida e um círculo uniforme.
8. Coloque a massa num tabuleiro de ir ao forno previamente polvilhado com farinha.
Tape com uma toalha ou um pano turco.
Deixe a massa levedar mais 1 hora em local quente.
9. Depois da massa bem levedada, pincele a coroa com a gema de ovo.
Com uma faca de serrilha, corte meias fatias iguais à volta da coroa de forma a que estas não se separem umas das outras.
Por fim, polvilhe a coroa com sementes de sésamo.
10. Leve ao forno pré-aquecido nos 170°C e deixe cozer durante 35 minutos.
Passado os 35 minutos e quando a coroa estiver cozida, retire-a e sirva!
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!