

Pão de Forma de Tomate com Orégãos

INGREDIENTES PARA 14 FATIAS

500g de farinha de trigo tipo 55 sem fermento
9,2g de fermento de padeiro granulado
2 ovos
170 ml de tomate triturado
3 colheres de sopa de azeite
Folhas de orégãos secas
1 colher de sopa bem cheia de açúcar
1 colher de chá rasa de sal



Tempo de preparação: 1 hora e 30 minutos
Custo: 1.80 € | Custo por 0.13: XXX €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Video: Sandro Vilar

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f25/pao-forma-tomate-oregaos-42477/>

PREPARAÇÃO

1. Dissolva o fermento com 125 ml de água morna.
2. Na bancada, coloque a farinha e faça um buraco grande no meio.
No centro coloque o tomate, os ovos partidos, o azeite, uma colher de sopa de folhas de orégãos, o açúcar, o sal e o fermento dissolvido na água.
Com a ponta dos dedos, comece a misturar tudo e amasse bem a massa.
Se for necessário, acrescente mais farinha até que a massa descole da bancada.
Tenha atenção para que a massa não fique muito seca.
3. Molde a massa de forma a que caiba dentro da forma de bolo inglês.
Coloque a massa dentro da forma de bolo inglês, previamente untada com manteiga e polvilhada com farinha.
Tape com um pano e deixe levedar até que a massa dobre.
4. Depois da massa levedada, leve ao forno pré-aquecido nos 170°C e deixe cozer durante 25 minutos.
Depois do pão cozido, retire-o do forno e desenforme.
E está pronto a servir.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!