

Pãezinhos Recheados com Atum

INGREDIENTES PARA 8 PÃES

500g de farinha preparada para pão caseiro
 320 ml de água morna
 1 cebola picada
 2 dentes de alho picados
 390g de tomate pelado em pedaços
 255g de atum em azeite (3 latinhas de 85g)
 100g de rodela de azeitonas pretas
 8 folhas de manjeriço fresco cortadas em juliana
 3 colheres de sopa de azeite
 Sal q.b.
 Pimenta q.b.
 Farinha de trigo para polvilhar



Tempo de preparação: 2 horas e 30 minutos
Custo: 5.00 € | Custo por pessoa: 0.63 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Video: Sandro Vilar

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f25/paezinhos-recheados-atum-42674/>

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela coloque a farinha preparada.
 Faça um buraco no centro e junte a água.
 Misture tudo muito bem e amasse até que fique uma massa homogénea.
 Se quiserem, podem realizar este processo numa máquina de fazer pão.
 Caso seja necessário, acrescentam mais um pouco de farinha preparada até que a massa descole do fundo.
 Faça uma bola com a massa.
 Tape com um pano ou uma toalha e deixe repousar durante 1 hora até que a massa levede.
2. Entretanto, faça o recheio.
 Num tacho leve ao lume o azeite, a cebola e os alhos.
 Mexa e deixe refogar.
3. Quando começar a alourar, junte o tomate.
 Tempere com sal e pimenta.
 Mexa e deixe refogar aproximadamente 15 minutos até que reduza para metade.
4. Quando o molho estiver bem apurado, junte o atum e o manjeriço.
 Mexa e deixe aquecer bem.
 Por fim, misture as rodela de azeitonas e retire do lume.
5. Depois da massa levedada, polvilhe a bancada com um pouco de farinha de trigo e coloque a massa por cima.
 Polvilhe-a com um pouco de farinha de trigo e corte-a em 8 pedaços iguais.
 Molde os pedaços em bolas.
 Com um rolo, estenda as bolas em retângulos.
 Polvilhe de vez em quando com farinha de trigo para que a massa não cole.
6. Por cima de cada retângulo, espalhe 1/8 do recheio.
 Enrole os retângulos em forma de cacete e aconchegue bem as pontas.
 Coloque a massa recheada em tabuleiros de ir ao forno previamente polvilhados com farinha de trigo.
 Tape novamente a massa com um pano ou uma toalha e deixe levedar mais 40 minutos.
7. Por fim, leve ao forno pré-aquecido nos 200°C e deixe cozer aproximadamente 20 minutos.
 Caso queiram, podem congelar a massa recheada e levedada antes de ir ao forno.
 Depois dos pães cozidos, retire-os do forno.
 Retire os pães do tabuleiro antes que arrefeçam.
 E está pronto a servir.
 A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!