



Entrada/Acompanhamento

Pão de 4 Ingredientes



Ingredientes

1. 500g de farinha
2. 1 cubo de fermento de padreiro (20g)
3. ½ c. sopa de sal
4. 350ml de água
5. fiambre(saltear sem gordura)
6. bacon(saltear sem gordura)
7. chouriço(saltear sem gordura)

Tempo: Aproximadamente 2h

Dificuldade: Fácil

Modo de Preparação

1. Colocar a água num alguidar e dissolver o fermento, em seguida adicionar o sal
2. Adicionar farinha devagar e ir mexendo até a massa ficar homogénia
3. Deixar descansar a massa dentro de uma bacia, durante aproximadamente 1 hora
4. Colocar farinha sobre a mesa, para esticar a massa e fazer as dobras
5. Dividir a massa ao meio, fazendo uma simples e uma com carnes
6. Dobrar 10 vezes a massa (esticar e dobrar) e fazer uma bolinha
7. Colocar numa panela de ferro fundido ou assadeira de barro pré aquecida (aquecer de 5 a 10 minutos)
8. Colocar o papel vegetal no fundo da panela, em seguida colocar a massa
9. Fazer um corte no pão e levar ao forno pré-aquecido a 220/230° durante 40 minutos + 5
10. Para fazer o pão com carnes, repetir todo o processo e adicionar a carne



Link do vídeo: <https://www.youtube.com/watch?v=gXfrK70TMXw&t=91s>