

Bôla e lancheiras Bimby



Ingredientes para a massa

200g de farinha Schar
100g de farinha de arroz
100g de farinha de milho
1/2 pacote de fermento Schar seco
1 C. sobremesa de fermento sem glúten
1 C. sobremesa de Psyllium husk
1 C. sobremesa de goma chantana
70g de manteiga
2 ovos
70g de açúcar
160ml de leite

Ingredientes para barrar

1 gema + açúcar amarelo para pincelar (só depois de cozida!)

Ingredientes para rechear

300g de fiambre
300g de bacon
300 g de chourição
Queijo em fatias opcional

Preparação

Misture todos os ingredientes da massa e programe 35 seg/ vel.4 temp 37° e depois 3 min/ vel. espiga.

Retire da bimby e deixe levedar até dobrar de tamanho.

Ligue o forno a 180°C.

Coloque a massa entre papel aderente ou sacos de plástico transparente pois não agarra, o que facilita. Estenda a massa, em forma de retângulo, com cerca de 30cm de largura e 40 de comprimento com a ajuda do rolo de pastelaria.

Na parte central, (a ocupar cerca de 10cm), coloque os enchidos. Pegue num dos lados da massa e dobre para cima dos enchidos. Recheie novamente com enchidos e dobre o outro lado da massa para cima desta nova camada.

Transfira cuidadosamente a bola para um tabuleiro forrado com papel vegetal. Se preferir poderá cortar para fazer lancheiras.

Leve ao forno durante 30 minutos e retire.

Pincele a superfície, ainda quente, com a gema batida com o açúcar amarelo e leve ao forno mais 3-4 minutos.