

BANDECLAY

INGREDIENTES

½ xícara de leite morno (120ml)

½ xícara de água morna (120ml)

2 colheres (sopa) de açúcar (25g)

½ colher (sopa) de fermento biológico seco (5g)

1 colher (chá) de leite em pó (4g) (opcional)

2 colheres (sopa) de azeite (30g)

1 ovo médio

½ colher (sopa) de sal (10g)

4 xícaras de farinha de trigo (480g)

MODO DE PREPARO

No processador coloque a ricota, os tomates-secos, o alho, as nozes, sal, pimenta e um fio de azeite. Bata tudo até obter uma farofa fina. Então, adicione passata de tomate e azeite de acordo com a necessidade para obter uma mistura pastosa e corada.

Massa: Em uma tigela coloque o leite, a água, o fermento, o açúcar, o leite em pó, o azeite, o ovo e misture.

Acrescente uma xícara e de farinha e misture, então adicione o sal e volte a misturar.

Gradualmente, acrescente farinha até obter uma massa uniforme e que grude de leve nas mãos.

Coloque a massa na bancada e sove por 10 minutos colocando farinha quando necessário.

Acomode a massa na tigela, cubra com filme plástico ou com um pano de prato. Leve para crescer em um local fechado por 1h a 1h15, até dobrar de volume.

Retire a massa da tigela, coloque sobre a bancada enfarinhada e sove ligeiramente para expulsar o excesso de ar.

Coloque a massa de volta na tigela, cubra e deixe descansando por 10 minutos.

Então, polvilhe farinha bem de leve na bancada, coloque a massa e com um rolo abra um retângulo de 48cm x 35cm (aproximadamente).

Espalhe uma camada de pasta sobre a massa (pode ser que não precise usar toda), polvilhe queijo e manjericão.

Comece a enrolar a massa pelo lado maior, para obter um rolo de 45cm, vá pressionando levemente para que o rolo fique firme.

Com uma faca ou tesoura, corte a massa em 10 a 12 partes. Cada pedaço vai ficar com aproximadamente 4cm.

Pegue um palito de churrasquinho ou outro objeto parecido e pressione o centro da massa. Aperte bem, pois crescendo ela vai voltar (veja foto).

Acomode em uma forma untada, deixe crescer por 20 a 30 minutos.

Quando a massa estiver crescida, bata ligeiramente a gema com um pouquinho de água e pincele os rolinhos.

Leve para assar por 25 a 30 minutos a 200°C.

Retire do forno, deixe esfriar sobre uma grade.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/12991-bandeclay.html>