

Salgado de forno

Tempo de preparo

🕒 240 minutos

Rendimento

🍞 143 unidades / 0,080

Sobre a Receita

O Salgado de Forno, com seu recheio cremoso de toque de orégano, é uma opção irresistível para especial para salgados, garante uma textura leve e sabor marcante do recheio. Ideal para festas, este salgado certamente agradará a todos os paladares. Embora a origem exata deste salgado específico seja brasileira de salgados assados. Desde os pastelinhos ocuparam um lugar de destaque na culinária do pão de salgados fritos. Com o tempo, as receitas foram adaptadas como este Salgado de Forno, que combina ingredientes

- **Versatilidade:** Este salgado demonstra grande versatilidade em formatos e tamanhos para atender às mais diversas festas.
- **Rendimento:** Esta receita rende aproximadamente 143 unidades, eficiente para produção em maior escala, ideal para eventos.
- **Tempo de Preparo:** O tempo total de preparo é de 240 minutos, incluindo o descanso da massa. Apesar do tempo de descanso, a receita é relativamente simples e prática.

Ingredientes

Farinha de Trigo Suprema 5Kg
Sal - 0,05Kg
Açúcar - 0,4Kg
Óleo de soja - 0,5Kg
Fermento biológico fresco 0,15kg
Água - 2,5lt

Modo de Preparo

1. Misture os ingredientes
2. Adicione na masseira a Suprema Especial para Sal o óleo, o fermento, a água velocidade lenta (1ª velocidade)
3. Aumente a velocidade para velocidade 9 e bata a massa
4. Divida a massa em porções boleie e deixe descansar 120 minutos
5. Abra a massa e coloque
6. Pincele ovos batidos
7. Leve ao forno e asse a (forno de lastro 210°C) por aproximadamente 12 minutos
8. Obs.: Utilize água bem