

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 sabor marcante do recheio. Ideal para festas, o salgado certamente agradará a todos os paladares. Embora a origem exata deste salgado específico brasileira de salgados assados. Desde os pastéis ocuparam um lugar de destaque na culinária do país. Salgados fritos. Com o tempo, as receitas foram evoluindo, como este Salgado de Forno, que combina ingredientes clássicos com uma textura mais macia.

- **Versatilidade:** Este salgado demonstra grande versatilidade, podendo ser adaptado para diferentes formatos e tamanhos para atender às mais diversas festas.
- **Rendimento:** Esta receita rende aproximadamente 143 unidades, ideal para produções em maior escala.
- **Tempo de Preparo:** O tempo total de preparo é de 240 minutos, considerando o tempo de descanso da massa. Apesar do tempo de descanso, é relativamente simples e prático.

I n g r e d i e n t e s

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

M o d o d e P r e p a r o

- 1 Misture à massa e adicione a Suprema Especial para Sal e óleo, o fermento, a água e o óleo de soja.
- 2 Adicione na massa a Suprema Especial para Sal e óleo, o fermento, a água e o óleo de soja.
- 3 Aumente a velocidade para 150 revoluções e bata a massa.
- 4 Divida a massa em porções de 120 g e deixe descansar 120 minutos.
- 5 Abra a massa e coloque em uma forma untada.
- 6 Pincele ovos batidos sobre a massa.
- 7 Leve ao forno e asse a 210°C por aproximadamente 12 minutos.
- 8 Obs.: Utilize água bem morna.