



Pão



67 MIN



FÁCIL



150 UNIDADES



YĀMMI 2 XL

Ingredientes

- 300 g de vinho branco seco
- 15 g de sal + sal a gosto
- 200 g de azeite + 1 fio de azeite
- 750 g de farinha sem fermento (00) + Farinha para polvilhar
- Especiarias e ervas aromáticas secas a gosto (pimenta preta ou rosa, funcho, tomate desidratado, cebola desidratada)
- Água para cozer q.b.
- Papel vegetal

Preparação

- 1º Coloque na panela o vinho branco e o sal e misture 2 minutos e 30 segundos na velocidade 1.
- 2º Adicione o azeite, programe 10 minutos na velocidade 5 e, durante o funcionamento da máquina, junte lentamente a farinha pela abertura da tampa.
- 3º De seguida, programe 10 minutos na Funcção Amassar . Retire a massa para uma superfície de trabalho e divida-a em 3 partes.
- 4º Introduza uma das partes de massa na panela, acrescente especiarias a gosto e programe 1 minuto na velocidade 6. De seguida, regule 2 minutos na Funcção Amassar . Retire e reserve numa taca, coberta com um pano.
- 5º Repita o processo para a segunda parte de massa: coloque-a na panela, acrescente especiarias a gosto, programe 1 minuto na velocidade 6. De seguida, regule 2 minutos na Funcção Amassar. Retire e reserve numa taca, coberta com um pano.
- 6º Repita novamente para a terceira parte de massa: coloque-a na panela, acrescente especiarias a gosto, programe 1 minuto na velocidade 6 e, de seguida, regule 2 minutos na Funcção Amassar . Retire e reserve numa taca, coberta com um pano.
- 7º Numa superfície enfarinhada, faça rolinhos pequenos (1 cm de espessura). Una as extremidades com a ponta dos dedos, dando-lhes uma forma circular.
- 8º Num tacho, aqueça água, sal a gosto e um fio de azeite. Quando ferver, coza os tarallini, colocando 4-5 de cada vez (estão prontos quando vierem à superfície da água.)

- 9º Disponha-os sobre uma toalha de pano para secar o excesso de líquido.
- 10º Pré-aqueça o forno a 180°C.
- 11º Disponha os tarallini em 2 tabuleiros forrados com papel vegetal.
- 12º Leve ao forno cerca de 35 minutos ou até ficarem levemente dourados.

Dica: Pode aromatizar a massa dos tarallini com malagueta, pimenta, azeitonas, orégãos