Salgado de forno

Tempo de preparo

240 minutos

Rendimento

143 unidades/0,080 kg

Sobre a Receita

O Salgado de Forno, com seu recheio cremoso de ricota, muçarela e presunto, temperado com um toque de orégano, é uma opção irresistível para qualquer ocasião. A massa, preparada com farinha especial para salgados, garante uma textura leve e macia, criando uma combinação perfeita com o sabor marcante do recheio. Ideal para festas, lanches ou como um acompanhamento saboroso, este salgado certamente agradará a todos os paladares.

Embora a origem exata deste salgado específico seja desconhecida, ele se insere na rica tradição brasileira de salgados assados. Desde os pastéis assados até as empanadas, os salgados assados sempre ocuparam um lugar de destaque na culinária do país, oferecendo uma alternativa prática e saborosa aos salgados fritos. Com o tempo, as receitas foram se adaptando e se sofisticando, resultando em criações como este Salgado de Forno, que combina ingredientes clássicos com uma massa de alta qualidade.

- Versatilidade: Este salgado demonstra grande versatilidade, podendo ser adaptado a diferentes formatos e tamanhos para atender às mais diversas ocasiões, desde lanches rápidos até eventos e festas.
- Rendimento: Esta receita rende aproximadamente 143 unidades de salgados, tornando-se uma opção eficiente para produção em maior escala, ideal para comercializar.
- Tempo de Preparo: O tempo total de preparo é de aproximadamente 4 horas, incluindo o tempo de descanso da massa. Apesar do tempo de descanso, o processo de preparo da massa e do recheio é relativamente simples e prático.

Ingredientes

Farinha de Trigo Suprema Especial para Salgado - 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 do recheio e reserve
2. Adicione na masseira a Farinha de Trigo Suprema Especial para Salgado, o sal, o açúcar, o óleo, o fermento, a água e misture na velocidade lenta (1ª velocidade) por 5 minutos
3. Aumente a velocidade para a alta (2ª velocidade) e bata a massa até o ponto de véu
4. Divida a massa em porções de 0,060 Kg, boleie e deixe descansar por aproximadamente 120 minutos
5. Abra a massa e coloque o recheio
6. Pincele ovos batidos
7. Leve ao forno e asse a uma temperatura de (forno de lastro 210°C) ou (forno turbo 180°C) por aproximadamente 12 minutos
8. Obs.: Utilize água bem gelada.