

ROSCA SALGADA

(use balança de cozinha – leia TODA a receita antes de fazer)

Ingredientes:

- 250gr de farinha de trigo
- 100ml de água morna (ou 50ml de água morna + 50ml de leite morno – misture os dois se for fazer assim)
- 50gr de açúcar
- 1 unidade de ovo
- 2gr de sal
- 50gr de manteiga
- 10gr de fermento biológico seco



RECHEIO (sugestão=calabresa) – Mas pode ser o recheio que preferir (queijo com presunto, palmito, atum, salame, etc)

- 150gr de calabresa picada ou ralada grossa
- 100gr de cebola em cubos médios
- 1 dente de alho bem picado
- Orégano (a gosto)



MODO DE FAZER:

1. Aqueça a frigideira e refogue a calabresa. Junte a cebola, o alho e deixe a cebola murchar. Adicione o orégano e desligue o fogo. Espere esfriar e reserve.
2. Faça uma “esponja” com 30gr de farinha de trigo, 10gr de açúcar, o fermento e metade (50ml) do líquido morno. Como é isso ? Misture as 30gr de farinha com as 10gr de fermento e 10gr de açúcar. Depois de misturar bem, adicione, aos poucos, o líquido morno sempre mexendo muito bem essa mistura. Após finalizar a adição do líquido morno, sempre mexendo muito bem, vai formar uma pasta. Vede com filme o recipiente com essa massa, coloque dentro do forno ou micro-ondas (desligados) e aguarde 10 minutos. Esses ingredientes (farinha + açúcar + líquido morno) para fazer a “esponja” precisam ser descontados da lista de ingredientes, ou seja, na próxima etapa você vai usar só 50ml do líquido morno (que é o que sobrou dos 100ml), 220gr de farinha de trigo (250gr menos 30gr que foi na “esponja”) e 40gr de açúcar (50gr menos 10gr que foi na “esponja”). Note que essa “esponja” vai crescer e ficar bem aerada, cheia de pequenos buracos em função da reação química.
3. Misture as 220gr de farinha restantes com o açúcar restante (40gr) e o sal (2gr).
4. Após os 10 minutos, pegue essa esponja e aos poucos adicione os demais ingredientes, a farinha com açúcar e sal, a manteiga (50gr), o ovo e os 50ml do líquido restante (amorne novamente, se necessário).
5. Sovar muito bem até obter uma massa macia. Deixe descansar por 20 minutos.
6. Com um rolo abra a massa na forma de retângulo, espalhe o refogado de calabresa e enrole como um rocambole. Feche bem as aberturas.
7. Unte uma forma com furo central e disponha a massa recheada ali dentro. Deixe descansar por 20 minutos.
8. Pincele com mistura de uma gema de ovo e azeite. Polvilhe com orégano.
9. Faça cortes na massa com a ajuda de um estilete para que o recheio apareça quando assar.
10. Asse em forno pré-aquecido a 180 graus por 30 minutos ou até dourar.