

Número	28	Tema	Petiscos	Data	19 de Junho de 2007
Assunto	BOLA DE FORNO				

Bola de forno

Ingredientes:

- 2 Kg farinha de milho
- ½ Kg farinha de centeio
- fermento q.b.
- sal q.b.
- carne fumada a gosto q.b.

Modo de preparação:

Amasse dois quilos de farinha de milho com meio quilo de farinha de centeio, um pouco de fermento e água a ferver temperada com sal. Depois de estar bem amassada deve ficar a levedar cerca de três a quatro horas. Estenda a massa e parta em duas partes, de forma circular e espalmadas. Cubra uma dessas partes com carne fumada a gosto, cortada em rodelas. Cubra com a outra parte da massa. Por cima, polvilhe com farinha de trigo. Leve ao forno do pão.