

Número	29	Tema	Petiscos	Data	19 de Junho de 2007
Assunto	BOLA DOM SAPO				

Bola Dom Sapo

Ingredientes:

- 700 gr de farinha de milho
- 200 gr de farinha de centeio
- 100 gr de farinha de trigo
- 25 gr de fermento de padeiro
- sal q.b. (muito pouco)
- 1 litro de água
- 1 salpicão
- 250 g de presunto;

Modo de preparação:

Colocar a água a ferver. Numa bacia redonda deitar as três farinhas, misturando-as muito bem.

Quando a água ferver, misturar a pitada de sal e o fermento, verter sobre a mistura de farinhas para escaldar, mexer muito bem com uma colher apropriada e amassar durante 5 minutos.

Cobrir com um pano e deixar repousar cerca de duas horas.

Entretanto, laminar e depois traçar em pedacinhos o presunto e o salpicão.

Num prato, ou noutro recipiente redondo com cerca de 30/35 cm, polvilhar com farinha e verter a massa, misturar o presunto e o salpicão, e dar-lhe a forma da base. Cozer durante 30 minutos, +/- a 160º.