

Recette du paõ de lõ (pain de viande portugais) :



Ingrédients :

250 g de farine 37,5 g de beurre
10 g de levure 3 œufs
15 ml d'eau tiède jambon cru
37,5 g d'huile d'olive chorizo et salpicão



Diluer la levure dans l'eau tiède, puis mélanger avec la farine, le beurre et l'huile.



Quand votre pâte commence à sabler rajouter les œufs un à un jusqu'à l'obtention d'une pâte encore un peu collante.



Former une boule et laisser reposer 1 h 30 dans un endroit sec. la pâte doit doubler de volume.



Pendant ce temps couper la viande en petit cube. J'ai choisi de mettre du gras de jambon en plus pour donner du goût.



Une fois que la pâte est bien gonflée on va la dégazer légèrement. Puis étaler en rectangle ou en rond selon vos goûts.



On rajoute la viande en appuyant un peu. Et on roule la pâte que l'on va placer dans un moule recouvert de papier sulfurisé. On laisse reposer 1h.



Préchauffer le four à 180°C. Enfourner pendant 45 min. Le pain doit être bien coloré.

Et bonne dégustation !!