



BY CHEF
FÁBIO
BERNARDINO

RECEITA ↘

BROA AZEITONADA

PARA 4 PESSOAS

Ingredientes



1 kg de farinha de milho branca
400 g de farinha de centeio
120 g de levedura
20 ml de azeite
400 g de azeitona preta (descaroçada)
1 lt de água
1 unidade de queijo de Azeitão
Q.B. de orégãos
Q.B. de sal
Q.B. de pimenta

1. Numa tigel, colocar a farinha de milho branco com o sal, verter a água a ferver e mexer com uma colher de pau até obter uma massa consistente. Adicione a farinha de centeio, a levedura e a azeitona.
2. Molde as broas em formato redondo, enfarinhe, coloque uma rodela de queijo de Azeitão no topo e polvilhe com orégãos.
3. Antes de ir ao forno, regue ainda com azeite.
4. Coloque num tabuleiro e deixe levedar cerca de 20 minutos.
5. Cozer a 230°C durante cerca de 30 minutos.