



© Ferrero, 2017

SANDUÍCHE DE TOMATE TRAMEZZINO COM NUTELLA®

Pizza / Sanduíches | Vegetariana | Lanche matinal | Almoço | Lanche da tarde | Todo o ano | Banquete

👤👤👤 | 45 minutos ⌚ | 🍷🍷🍷

Serve: aprox. 30 porções - Dose: 2 peças

INGREDIENTES

- 660 g de farinha de trigo 00
- 15 g de levedura prensada
- 7 g de sal
- 260 g de leite
- 85 g de puré de tomate
- 7 g de açúcar granulado
- 100 g de manteiga
- 30 tomates *cherry*
- 600 g de Nutella®

PREPARAÇÃO

Misturar todos os ingredientes numa batedeira, acrescentando por fim gradualmente a manteiga à temperatura ambiente. Uma vez que a mistura esteja com uma consistência suave, deixar descansar tapada com um pano durante aproximadamente 20 minutos.

Untar as formas especiais com manteiga, dividir a massa em três partes iguais e colocar nas formas. Cobrir as formas e colocá-las na câmara de fermentação a cerca de 28 °C até triplicarem o seu tamanho.

Cozer no forno previamente aquecido a 160 °C durante cerca de 45 minutos. Depois da cozedura, tirar a tampa, virar e deixar arrefecer.

Cortar numa espessura de aprox. 1,5 cm e seguidamente cortar as fatias em triângulos com cerca de 6 cm de lado. Espalhar 5 g of Nutella® no primeiro triângulo, colocar o segundo triângulo sobre o primeiro triângulo barrado e repetir o mesmo processo. Decorar com um palito e um tomate cherry.