

Porquinhos em um Cobertor

Da Cozinha do Nelson
Imprimir

Este é um salgado feito de salsichas enroladas em massa de pão. Em inglês estes salgados são chamados de "Pigs in a Blanket" porque a salsicha é feita de carne de porco. Para a massa, eu uso a receita para o "Melhor Pãozinho Americano para Jantar" da *Cook's Illustrated*. Para uma versão sem leite, substitua o leite por leite de amêndoa e a manteiga por margarina de assar. Esta receita é muito conveniente para uma festa, porque a massa é preparada e os porquinhos são enrolados no cobertor até dois dias antes de assar e servir. Devem ser removidos da geladeira para crescer em um lugar com temperatura fresca por 6 a 7 horas antes de assar.

Ingredientes:

- 3/4 xícara de leite integral
- 6 colheres de sopa de manteiga sem sal, derretida
- 6 colheres de sopa de açúcar
- 1 1/2 colheres de chá de sal de mesa
- 2 ovos grandes, a temperatura ambiente
- 1 pacote de fermento rápida (2 1/4 colheres de chá), também pode ser rotulado como "instantâneo"
- 3 xícaras de farinha (425 gramas)
- salsichas
- 2 colheres de sopa de manteiga sem sal, derretida (para escovar os porquinhos antes de assar)

Procedimento:

1. Faça a base da massa

- Ferva o leite em uma panela pequena em fogo médio; Deixe esfriar até que uma pele se forme na superfície, 3 a 5 minutos. Usando uma colher de sopa, remova a pele da superfície e descarte.
- Transfira o leite para o prato da batedeira e adicione 6 colheres de sopa de manteiga derretida, açúcar e sal.
- Misture com um balão para combinar e deixe a mistura esfriar.
- Quando a mistura estiver apenas quente ao toque (32 a 38 graus C), bata os ovos e o fermento até combinar.

2. Adicione a farinha

- Adicionar farinha à tigela; usando o gancho de massa, misture em baixa velocidade na batedeira até combinar, 1 a 2 minutos.
- Aumentar a velocidade para média-baixa e processar na batedeira por cerca de mais 3 minutos. Quando pressionada com o dedo, a massa deve sentir-se pegajosa e úmida, mas não deve grudar no dedo. (Se a massa estiver muito pegajosa, adicione uma colher de farinha de cada vez até que a massa não esteja tão pegajosa).

- Continue a amassar em velocidade média-baixa até que uma massa coesa e elástica se forme (deve desgrudar dos lados da tigela da batedeira, mas ainda grudar no fundo), 4 a 5 minutos por mais.
- 3. Amasse a massa**
- Transfira a massa para superfície de trabalho levemente enfarinhada.
 - Amasse manualmente por 1 a 2 minutos para garantir que esteja bem amassada. A massa deve ser muito macia e úmido, mas não excessivamente pegajosa. (Se a massa se encaixar excessivamente nas mãos e na superfície de trabalho, adicione uma colher de sopa de farinha de cada vez até que a massa possa ser trabalhada.)
 - Pulverize levemente uma tigela média com um spray para cozinhar antiaderente.
 - Transfira a massa para a tigela.
 - Cubra levemente a superfície da massa com spray de cozinha e cubra com uma película de plástico.
 - Deixe a massa crescer em um lugar morno e sem vento, até dobrar em volume, 2 a 3 horas.
- 4. Preparar as formas**
- Unte duas formas com óleo.
 - Coloque duas colheres de sopa de farinha em um pequeno coador e use-o para pulverizar as formas.
 - Bata a assadeira no balcão várias vezes até ficar uniformemente revestida com a farinha.
 - Despeje qualquer excesso de farinha excessiva na pia.
- 5. Forme os porquinhos**
- Role a massa em um retângulo de 45 cm x 60 cm e apare as bordas.
 - Corte as salsichas em três pedaços iguais. As salsichas grandes tem 16.5 cm de comprimento, cada terço terá 5.5 cm.
 - Usando um pedaço de cachorro-quente como guia, faça vários cortes pequenos para marcar uma tira de massa que é larga o suficiente para rolar os pedaços de cachorros quentes com o suficiente nas extremidades para fechar bem as pontas.
 - Usando os cortes pequenos como guia, corte as tiras.
 - Role cada cachorro quente cortando a tira de massa para fazer uma costura fechada.
 - Pressione ao longo da emenda e coloque o lado da emenda para baixo nas bandejas preparadas.
- 6. Refrigere por um dia ou dois**
- Cubra as formas com papel de plástico levemente untado com óleo.
 - Cubra as formas de maneira segura com papel alumínio.
 - Refrigere pelo menos 24 ou até 48 horas.
- 7. Deixe os porquinhos crescerem**
- Remova a forma (mas não o plástico) das formas.
 - Deixe os porquinhos crescerem em temperatura ambiente fria sem ventos até dobrar em volume, 6 a 7 horas.
 - Quando os porquinhos tiverem quase dobrados em volume, ajuste a grade do forno para a posição do meio-baixo e aqueça o forno a 200 C.
- 8. Asse os porcos**
- Remova a embalagem plástica.
 - Pinte os porquinhos com 2 colheres de sopa de manteiga derretida;
 - Asse até ficar dourado, 14 a 18 minutos. Gire as formas na metade do tempo para garantir um cozimento uniforme.
 - Deixe os porquinhos esfriarem um pouquinho nas formas em uma grade por 3 minutos.
 - Mova os porquinhos para uma grade e deixe esfriar por mais 10 a 15 minutos.
 - Sirve morno.