

RECEITA DE KIBE PARA MODELADORA

1 kg de carne moída
2 kg de trigo para kibe
1,8L de água

TEMPEROS
(bater tudo no liquidificador)

460 ml de óleo
4 ovos
60g de sal
140ml de Shoyo
80g de caldo de carne
500g de cebola
7g de pimenta do reino ou pim. da síria
30g de hortelã fresca
10g de cominho
14g de salsa desidratada

PRIMEIRO PREPARO :

Hidratar os 2kg do trigo de kibe com 1,8L de água por 3 horas, adicionar a carne moída e os temperos batidos no liquidificador, misturar na masseira por 3 minutos e reservar.

MASSA MARROM

2kg de farinha de trigo
3,3L de água
100g de caldo de carne
30g de sal

160g de margarina

140 ml de shoyo

SEGUNDO PREPARO

Aquecer 3,3L de água na masseira com 160g de margarina e 140ml de shoyo, esperar ferver, à parte pegue 2 kg de farinha de trigo, 100g de caldo de carne e 30g de sal e misture, abaixe o fogo da masseira para o mínimo, adicione esta parte seca, deixe cozer por 3 minutos, desligar o fogo e deixar sovando mais 1 minuto.

TERCEIRO E ÚLTIMO PREPARO

Com a massa marrom ainda na masseira, adicione a massa do primeiro preparo aos poucos, deixar misturar bem (às vezes ainda precisamos terminar de misturar esta massa na bancada, pois se a masseira for pequena não aguenta)

Pronto para modelagem, pode fazer o recheio que quiser, carne moída, carne moída com nozes, mussarela ou requeijão.

Para se fazer recheado deve fazer com a parede de massa fina, mas cuidado para não ficar muito fina à ponto de estourar.

RENDIMENTO SEM RECHEO =10,5 KG