

Shwarma de cogumelos halloumi com ponzu em pão pita

Tempo total **45 Mins.** **15 Mins.** Tempo de preparação **30 Mins.** Tempo de confeção **180 Mins.** Tempo de Espera

INGREDIENTES

10 Porções

Para as pitas:

900 g de farinha de trigo (tipo 405)

600 ml de água morna

20 g de fermento

10 g de sal

10 g de açúcar

100 ml de azeite

Para as espetadas de shwarma:

700 g de halloumi, cortado em pedaços pequenos (cerca de 2 x 2 cm)

400 g de cogumelos, misturados e cortados em pedaços pequenos (aprox. 2 x 2 cm)

100 ml Kikkoman Molho de Soja Ponzu Limão

50 ml de xarope de ácer

5 g de paprica em pó

5 g de cominhos, moídos

Para a salada de couve-roxa:

800 g de couve-roxa, cortada em fatias finas

10 g de sal

15 g de açúcar mascavado

50 ml de vinagre balsâmico branco

20 ml de azeite

Para o molho:

1 dente de alho, bem ralado

500 g de iogurte grego com 10% de gordura

PREPARAÇÃO

Passo 1

Dissolva o fermento e o açúcar na água. Adicione o sal e a farinha e amasse brevemente até obter uma massa homogénea. Cubra e deixe repousar à temperatura ambiente durante cerca de 30 minutos. Regue a massa com um pouco de azeite, sobre-a várias vezes e deixe-a repousar durante mais 30 minutos. Repetir este processo mais três vezes. Dividir a massa em porções de cerca de 150 g cada e moldar em bolas. Deixe as bolas de massa levar novamente durante cerca de 30 minutos. Amasse as bolas com as mãos de dentro para fora, adicionando um pouco de farinha, dê-lhes a forma de pães achataados (ø aprox. 28 cm). Frite-as numa frigideira com um pouco de azeite, em lume médio, durante 3 a 4 minutos de cada lado. Devem ficar ligeiramente dourados, mas devem permanecer macios, caso contrário, serão mais difíceis de enrolar.

Passo 2

Deixe marinar o halloumi e os cogumelos com o Kikkoman Ponzu Limão, o xarope de ácer, a paprica em pó e os cominhos durante, pelo menos, 30 minutos. Em seguida, enfile a mistura em espetos shashlik uniformemente. Asse os espetos no forno a cerca de 220 °C (ventilador) durante 10-15 minutos até ficarem bem dourados e sirva.

Passo 3

Para a salada, amasse a couve-roxa com o sal, o açúcar, o vinagre e o azeite.

100 g	de tahini
20 ml	de sumo de limão
5 g	de sal
2 g	de pimenta
E ainda:	
10	ramos de endro, rasgados grosseiramente
150 g	de malaguetas em conserva
400 g	de tomates cherry, cortados em quartos
100 g	de cebolas brancas, em rodelas
10 g	de sumac em pó

Passo 4

Para o molho, misture o alho com o iogurte, o tahini e o sumo de limão e tempere a gosto com sal e pimenta.

Passo 5

Para servir, cubra cada pão pita com o molho de iogurte. Cubra com a salada de couve roxa, os pimentos e os tomates. Coloque um espeto por cima e sirva coberto com o endro e o sumac.