



Pão



110 MIN



FÁCIL



20 PESSOAS



YÄMMI 2

Ingredientes

- 50 g de fermento de padeiro fresco
- 480 g de água
- Sal a gosto
- 800 g de farinha sem fermento
- 360 g de chouriço de carne
- Farinha para polvilhar

Preparação

- 1º Na panela coloque o fermento desfeito, a água e o sal e programe 3 minutos a 37°C na velocidade 2.
- 2º De seguida, amasse durante 2 minutos na Função Amassar . Retire a massa para um recipiente, faça uma bola e polvilhe com farinha. Deixe levedar cerca de 30 minutos.
- 3º Corte o chouriço às rodelas.
- 4º Polvilhe a superfície de trabalho com farinha e divida a massa em pequenas porções. Estenda cada uma delas, colocando as rodelas de chouriço por cima e fechando os pãezinhos.
- 5º Disponha-os num tabuleiro polvilhado com farinha e deixe-os repousar cerca de 45 minutos (ou até duplicarem de volume).
- 6º Pré-aqueça o forno a 180°C. Leve os pãezinhos ao forno cerca de 25-30 minutos.

Dica: Com esta receita também pode fazer pão simples.