



Pão



138 MIN



FÁCIL



10 PESSOAS



YÄMMI 2 XL

Ingredientes

- 180 g de leite gordo
- 40 g de fermento de padeiro fresco
- 750 g de farinha sem fermento (tipo 65 ou 55) + Farinha para polvilhar
- 10g de sal
- 90g de açúcar
- 180 g de manteiga (temperatura ambiente)
- 5 ovos
- Papel vegetal
- 1 ovo
- Água q.b.

Preparação

- 1º** Pré-aqueça o forno a 50°C.
- 2º** Introduza na panela o leite e o fermento ligeiramente desfeito e programe 5 minutos a 37°C na velocidade 1.
- 3º** Adicione a farinha, o sal, o açúcar e a manteiga aos pedaços (à temperatura ambiente) e programe 8 minutos na Função Amassar
- 4º** De seguida, programe mais 5 minutos na Função Amassar e, durante o funcionamento da máquina, adicione os ovos (um de cada vez) pela abertura da tampa.
- 5º** Retire a massa da panela da Yämmi e disponha-a numa saladeira. Leve ao forno pré-aquecido, desligando-o, e deixe levedar durante 1 hora.
- 6º** Forre o interior de uma panela de cozinha (com tampa) com papel vegetal.
- 7º** Retire a massa levedada para uma superfície polvilhada com farinha e forme uma bola.
- 8º** Disponha a bola de massa na panela de cozinha forrada com papel vegetal e pincele-a com uma mistura de ovo batido com umas gotas de água.
- 9º** Tape a panela de cozinha com a tampa e leve ao forno (não pré-aquecido) a cozer a 180°C durante 1 hora.