



PÃO VIENNOIS



Pão



92 MIN



FÁCIL



10 PESSOAS



YAMMI 2 XL

Ingredientes

- 450 g de leite
- 30 g de fermento de padeiro fresco
- 80 g de açúcar
- 90 g de manteiga amolecida + Manteiga para untar
- 5 g de sal fino
- 750 g de farinha sem fermento (tipo 55) + Farinha para polvilhar
- 1 gema de ovo
- 1 c. sopa de leite

Preparação

- 1º Coloque na panela o leite e o fermento e programe 2 minutos a 37°C na velocidade 3.
- 2º Adicione o açúcar, a manteiga amolecida, o sal e a farinha e programe 5 minutos na Função Amassar
- 3º Retire a massa para uma superfície polvilhada com farinha e divida-a em 3 partes iguais.
- 4º Unte com manteiga 3 formas retangulares (30 cm comprimento/ 15 cm de largura/ 6 cm de altura) e disponha uma parte de massa em cada forma. Deixe repousar durante 1 hora.
- 5º Pré-aqueça o forno a 200°C.
- 6º Molde as 3 partes de massa em forma de rolo (ou baguete) e faça cortes na superfície com uma faca.
- 7º Misture a gema com o leite e pincele a superfície da massa de pão.
- 8º Leve ao forno - reduzindo a temperatura para 180°C - durante 20 - 25 minutos.
- 9º Desenforme os pães sobre uma grelha e deixe arrefecer.

Dica: Experimente juntar pedacinhos de chocolate ou passas.