



PÃEZINHOS DE PEQUENO-ALMOÇO (MASSA LÊVEDA) XL



Pão



84 MIN



FÁCIL



2830 UNIDADES



YÄMMI 2

Ingredientes

- 200 g de leite
- 150 g de açúcar
- 150 g de manteiga (à temperatura ambiente)
- 6 ovos
- 2 c. de chá de sal
- 50 g de fermento de padeiro fresco
- 1000 g de farinha sem fermento
- Farinha para polvilhar
- 1-2 gemas para pincelar

Preparação

- 1º** Coloque na panela o leite, o açúcar, a manteiga, os ovos, o sal e o fermento (ligeiramente desfeito) e programe 5 minutos a 37°C na velocidade 2.
- 2º** Adicione a farinha e programe 2 minutos na Função Amassar .
- 3º** Retire a massa da panela e coloque-a num tabuleiro polvilhado com farinha. Envolve ligeiramente a massa com farinha e deixe levedar durante 1 hora.
- 4º** Forme bolinhas com cerca de 50 g cada (se necessário, passe as mãos por farinha para a massa não colar) e disponha-as num tabuleiro polvilhado com farinha.
- 5º** Pré-aqueça o forno a 180°C.
- 6º** Pincele os pães com gema de ovo batida (que pode ser diluída com umas gotas de leite) e leve ao forno pré-aquecido a 180°C cerca de 15-17 minutos

Dica: Pode congelar os pãezinhos antes de os cozer. Quando tiver vontade de pãezinhos acabadinhos de fazer, basta descongelar e levar ao forno!