

PÃO TIPO BIJU RÁPIDO



CONFEÇÃO

1. Coloque na taça a lâmina de amassar, a água, açúcar, e o fermento no copo e programe 2 min / 40° / vel 5.
2. Junte a farinha, sal, e o azeite e programe 2 vezes P1 massas (ou seja 2,5min P1 massas aguarde 30seg e volte a programar P1 massas).
3. Retire a massa para a bancada previamente enfarinhada, molde os pães ao seu gosto, com as mãos enfarinhadas. (Tente manusear a massa sem a amassar para que não perca o ar).
4. Coloque os pães num tabuleiro com uma folha de papel vegetal, e leve ao forno pré aquecido a 220° (sem ventilação) por cerca de 25 minutos
5. Coloque uma taça com água no fundo e durante a cozedura borrife os pães com água, para ficarem com uma crosta bonita e crocante
7. Receita adaptada do blog da Susy Bimbólica

INGREDIENTES

- 500G DE FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO
- 1 C. CHÁ DE AÇÚCAR
- 25GR DE FERMENTO DE PADEIRO FRESCO (OU UMA SAQUETA DE LEVEDURA SECA)
- 330ML DE ÁGUA
- 1 C. CHÁ DE SAL
- 2 C. SOPA DE AZEITE