

# PÃO DE FORMA DE BRIOCHE



## INGREDIENTES

- 500 GR. DE FARINHA PÃO DE BRIOCHE (USEI A DE COMPRA DA BRANCA DE NEVE)
- 220 ML ÁGUA MORNA
- ÓLEO EM SPRAY Q.B.
- FARINHA Q.B.

## CONFEÇÃO

1. Colocar a lâmina de amassar na taça.

---
2. Colocar a farinha na taça e adicionar 220 ml de água morna.

---
3. Programar P1 massas e ao fim dos 2,30 min. deixar a levedar na taça os restantes 40 min.

---
4. Retirar a massa da taça com a ajuda de uma espátula polvilhada com farinha e colocá-la numa forma tipo "bolo inglês" previamente polvilhada com óleo em spray e farinha.

---
5. Levar ao forno a levedar durante 45 min a 50º, tapado com um pano.

---
6. No fim da levedação, levar ao forno a cozer durante 15 min a 175º e mais 5 min. no final a 200º só para dourar.

---
7. Dica: colocar uma assadeira no fundo do forno com água, desde a levedação até ao fim do processo de cozedura, para criar humidade no forno e o pão não ficar seco.

---

---