

# PÃO DE BRIOCHE



## INGREDIENTES

- 125 ML LEITE MAGRO
- 25GR MARGARINA LÍQUIDA (USO A VAQUEIRO)
- 30 GR AÇÚCAR AMARELO
- 6GR FERMENTO PADEIRO (USO FERMIPAN)
- 1 OVO + 1 GEMA PARA PINCELAR NO FINAL
- 350GR FARINHA SEM FERMENTO
- 1 C.CAFÉ RASA DE SAL

## CONFEÇÃO

1. Colocar o acessório de amassar na taça, de seguida o leite, o açúcar e a margarina, V. 3, 40°, 2 min.

---
2. Juntar o fermento, o ovo e misturar na V. 6 , 15 sgs.

---
3. Adicionar a farinha e o sal e usar o programa massas P2 e deixar levedar até ao fim.

---
4. Retirar a massa da taça e formar 4 bolinhas iguais e colocar numa forma de bolo inglês previamente untada com óleo em spray e farinha.

---
5. Levar ao forno a levedar durante 30 min a 50° (tapado com um pano).

---
6. Após a levedação, pincelar com gema de ovo e levar ao forno a cozer durante 20 min a 175 °.

---
7. Retirar da forma e cortar a gosto.

---