

# PÃEZINHOS A VAPOR



## CONFEÇÃO

### INGREDIENTES

- 250 G DE FARINHA
- 100 G DE ÁGUA
- 30 G DE LEITE
- 2 C. SOPA DE AÇÚCAR
- 1 C. CHÁ, DE FERMENTO SECO
- 25 G DE MANTEIGA
- 1 C. SOPA, DE SEMENTES DE SÉSAMO

1. Coloque na taça da Cuisine Companion, a lâmina amassar/triturar e deite a água, o açúcar e o fermento e seleccione 40° C, 2 minutos, Velocidade 1. Junte a farinha, o sal e a manteiga. Seleccione o programa de massa P1 (com a tampa doseadora). Retire, faça uma bola e unte a superfície da massa com azeite.
2. Deixe a levedar por cerca de duas horas.
3. Forre a cuba de vapor, com papel vegetal e faça o mesmo no tabuleiro de vapor superior.
4. Estenda e estique a massa e corte-a em vários círculos iguais. Estique de novo cada círculo, dando a forma oval ou redonda e dobre. Pincele com azeite e polvilhe com as sementes de sésamo e disponha-os depois na cuba e tabuleiro de vapor e deixe que levedem por mais meia hora.
5. Adicione 0.7 L de água na taça do robot sem acessório, feche e, sem colocar a tampa reguladora de vapor, encaixe a panela de vapor. Inicie a cozedura no programa de vapor P2., 35 min.
6. Entretanto, aqueça o forno a 180 °C.
7. Após finalizar a cozedura, transfira os pães para um tabuleiro de ir ao forno e deixe-os secar e dourar ligeiramente, por cerca de 2 a 3 minutos.