



INGREDIENTES

- 70 G DE AZEITE
- 27G DE FERMENTO FRESCO
- 300G DE ÁGUA
- 400G DE FARINHA 65 MAIS Q.B. PARA POLVILHAR
- 1 C. DE CHÁ DE SAL

CONFEÇÃO

1. Colocar no copo munido do acessório de amassar a água e o fermento a temperatura de 40°, velocidade 3, 2 minutos. No fim do primeiro minuto colocar o azeite pelo bocal da tampa sem parar o companion.

2. Juntar a farinha e o sal e seleccionar o programa automático P2 massas e deixar levedar 40 minutos (começa automaticamente ao fim do tempo do programa P2).

3. Pré-aqueça o forno a 240°.

4. Numa superfície bem enfarinhada colocar a massa, que deve ter dobrado de tamanho e fazer pequenas bolas (fiz seis).

5. Coloque as bolinhas num tabuleiro forrado com papel vegetal e polvilhe com farinha a gosto.

6. Levar a forno quente com uma taça de água no interior durante 15 minutos.

- Notas: Pode substituir o fermento fresco por 8g de fermento em pó.

- Se utilizar farinha T.55 juntar mais 30g.

- Deixar arrefecer em cima de uma rede ou grelha.
