

PÃOZÃO



INGREDIENTES

- 500 GR FARINHA SEM FERMENTO
- 1 CHÁVENA LEITE MORNNO
- 1/2 CHÁVENA ÓLEO
- 30 GR FERMENTO DE PADEIRO OU 1 SAQUETA DE FERMIPAN
- 1 PITADA DE SAL
- 1 GEMA DE OVO
- RECHEIO
- FIAMBRE
- QUEIJO
- CHOURIÇÃO
- PAIO
- BACON
- KETCHUP OU MOLHO TOMATE
- AZEITE
- OREGÃOS

CONFEÇÃO

1. Colocar o acessório de amassar na taça e adicionar o leite o fermento e o óleo. Programar 1 min. 40° velocidade 5.

2. De seguida juntar a farinha e o sal. Programar massas P1.

3. Deixar a massa levedar.

4. Depois é só estender barrar com um pouco de molho de tomate ou Ketchup, (por vezes não barro) rechear a gosto, por fim regar com um pouco de azeite e polvilhar com oregãos.

5. Enrola-se como se fosse uma torta e põe-se num tabuleiro polvilhado com farinha.

6. Pincela-se com a gema de ovo e vai ao forno a 180° durante 25/30 minutos.
