



INGREDIENTES

- 500GR FARINHA TRIGO S/FERMENTO
- 350ML ÁGUA MORNA
- 11GR FERMENTO PADEIRO SECO
- 1 COLHER SOBREMESA SAL

CONFEÇÃO

1. Coloque a água morna dentro de um copo e introduza o fermento. Misture a água com o fermento com ajuda de uma colher sopa.

2. Entretanto coloque no copo da CC a lâmina de amassar e introduza o preparado da água com fermento e junte a farinha e o sal. Programe o programa das massas (pastry) P1 /2.30minutos que depois entrará automaticamente no programa de leudar, deixe o programa terminar.

3. Por fim deite a massa numa bancada polvilhada com farinha, trabalhe um pouco a massa e faça os pãezinhos.

4. Levar ao forno já pré-aquecido nos 200° cerca de 15 a 20minutos.

5. Verifique a cozedura e bom apetite :)
