

PÃES DE CRUZ DA PÁSCOA



INGREDIENTES

- 500GR DE FARINHA PARA PÃO (USEI T65 SEM FERMENTO)
- 11GR DE FERMENTO PADEIRO (OU 20 GR DE FERMENTO FRESCO)
- 1 C. CHÁ DE SAL REFINADO
- 50GR DE MANTEIGA SEM SAL
- 75GR AÇÚCAR REFINADO
- 1 OVO
- 200 A 225 ML LEITE MORNO
- 150GR SULTANAS
- RASPA DE 2 LARANJAS
- 1 MAÇÃ AOS PEDAÇOS
- 2 C. CHÁ DE CANELA EM PÓ
- PARA A CRUZ:
 - 3 C. SOPA DE FARINHA
 - ÁGUA Q.B. (MAIS OU MENOS 50 ML)
- PARA FIM DE COZEDURA:
 - 1 C. SOPA DE DOCE DE ALPERCE
 - 1 C. SOPA DE ÁGUA

CONFEÇÃO

1. Na taça colocar o acessório amassar, adicionar o leite (apenas 200ml) e o fermento padeiro. Selecionar V. 3, 35°, 2 min.
2. Juntar a farinha, a manteiga, o açúcar, o sal e o ovo inteiro. Selecionar o programa Pastry P3.
3. Antes de levedar, verificar a consistência da massa, esta tem de ficar um pouco pegajosa mas macia (juntar mais leite se necessário).
4. Juntar as sultanas, a maçã, a raspa das laranjas e a canela em pó. Voltar a selecionar Pastry P3, 2 min.
5. Retirar da taça e colocar numa bancada polvilhada com farinha e trabalhá-la bem por 5 min (para a massa absorver um pouco da farinha, pois a fruta larga humidade). Se estiver muito pegajosa, juntar mais um pouco de farinha e amassar novamente.
6. Formar uma bola, colocar numa taça de vidro polvilhada com farinha, fechar com película aderente e deixar levedar durante 1h (coloquei no forno a 50°).
7. Tirar a película aderente e retirar a massa da taça.
8. Numa bancada com farinha bater 3 a 4 vezes com a massa, esticando-a ao mesmo tempo (fica com o formato de um cacete por exemplo). Dividir a massa ao meio e depois estender novamente, formando 2 rolos de formato igual. Dividir cada rolo ao meio e depois dividir cada pedaço em 3, dando assim um total de 12 pedaços iguais (a minha deu 16).
9. Por fim pegar em cada pedaço, amassar com a palma da mão, formar uma bola e colocar num tabuleiro enfarinhado. Tapar com um pano e deixar levedar mais 1h (até duplicar o tamanho), os pães ficam praticamente unidos.
10. Juntar numa taça farinha e ir juntando água aos poucos, mexendo energicamente até obter a consistência de uma cola. Colocar num saco de pasteleiro e fazer uma cruz de uma

extremidade á outra em cima dos pães.

11. Levar ao forno pré aquecido a 180° a 200°, durante 20 min.

12. Numa taça colocar o doce de alperce, a água e levar ao microondas 30 a 40 segs. Pincelar os pães logo que saiam do forno.

13. Nota: se quiser pães de leite básicos fazer todos os passos até ao ponto em que se verifica a consistência da massa.

14. Receita adaptada de Paul Hollywood "The Great British Bake Off"
