

CARÇAÇAS



INGREDIENTES

- 200 ML ÁGUA
- 70 ML LEITE
- 20 G FERMENTO FRESCO PADEIRO (OU 1 SAQUETA DE FERMENTO SECO)
- 20 G MANTEIGA
- 1 PITADA AÇÚCAR
- 500 G FARINHA TIPO 65 SEM FERMENTO,
- MAIS Q.B. PARA POVILHAR
- 1 C. CHÁ DE SAL (OU A GOSTO)

CONFEÇÃO

1. Lâmina triturar amassar

2. Coloque no taça a água, o leite, a manteiga, o fermento e o açúcar. E Programar velocidade 4 , 40°min, 3 minutos.

3. Adicione a farinha e o sal e programar P1 massas. Verificar se fica homogêneo ou programar novamente P1 massas.

4. Retire para uma taça e deixe levedar num local morno cerca 30 minutos, ou até que a massa dobre de volume.

5. Divida a massa em 12 partes iguais com aprox. 65 g cada, molde as carçaças a gosto, e coloque num tabuleiro polvilhado com farinha, deixe levedar cerca de 30 minutos.

6. Aqueça o forno a 180º C.

7. Polvilhe as carçaças com farinha e com uma faca faça um corte na parte superior de cada uma.

8. Leve ao forno pré-aquecido a 180º C cerca de 25 minutos, e coloque uma tacinha de água dentro do forno durante a cozedura.

10. Notas:

11. O fermento pode ser diluído no leite

12. O tempo de forno pode variar.

13. Receita adaptada do livro ABC bimby

14. Foto: José Ferreira
