

PÃO RECHEADO



CONFEÇÃO

1. Coloque no copo com a lâmina amassar/triturar o leite, a manteiga e o açúcar. Programe 2 minutos 40 graus, vel. 2.
2. Adicione o fermento desfeito e programe 20 segundos velocidade 2. 40 graus
3. Coloque a farinha misturada ao sal. Programe p1 massas. No fim do programa. Sove a massa por 3 a 5 minutos abra com rolo pincele com manteiga e recheie a gosto. Enrola, fechando as bordas. Coloque numa forma com papel vegetal e deixe levedar ate dobrar de volume. Depois pincele com a gema misturada com leite . Leve ao forno a 180graus durante 30 a 40 minutos.
4. (Pode rechear com frango, carne picada, Com vegetais, enchidos. Use a imaginação)

INGREDIENTES

- 250ML DE LEITE
- 50 GRAMAS DE MANTEIGA
- 50 GRAMAS DE AÇÚCAR
- 25 GRAMAS DE FERMENTO FRESCO
- 500 GRAMAS DE FARINHA T65
- 1 COLHER DE CHÁ DE SAL
- PARA PINCELAR:
- 1 GEMA
- 2 COLHERES DE LEITE
- RECHEIO O GOSTO