

PÃES DE ÁGUA (COM E SEM CHOURIÇO)



INGREDIENTES

- 350 ML DE ÁGUA COM GÁS
- 40 G DE FERMENTO PADEIRO
- 2 OVOS
- 100 G DE MANTEIGA, DERRETIDA
- 60 G DE AÇÚCAR
- 2 C. DE CHÁ DE SAL
- 750 G DE FARINHA
- 20 G DE QUEIJO CHEDDAR, RALADO

CONFEÇÃO

1. Coloque na taça da Companion, o acessório para amassar/triturar, esfarelar para dentro o fermento e juntar a água com gás. Deixar repousar por 5 minutos. Juntar agora o sal, o açúcar, o ovo e a manteiga e programar P1 , Massas.
2. No final junte a farinha e o cheddar e novamente P1, Massas. Deixe a levedar dentro da taça ou retire para um alguidar ou tigela larrga, reservando em lugar quente, por uma a duas horas.
4. Ligue o forno a 180°C e no fundo do forno coloque uma tigela com água.
5. Entretanto sove um pouco a massa e divida-a em 15 a 20 pedaços de tamanho igual, formando bolinhas. Se quiserem rechear este pão (versão que eu também adorei), coloquem no centro de cada um, rodela de chourico e bolinhas de mozzarella, uma por pão e enrole em pãezinhos redondos.
6. Distribua-os pela assadeira forrada com papel vegetal. Polvilhe-os com farinha, faça pequenos cortes e leve ao forno a cozerem por 15 a 20 minutos, dependendo se gostam mais ou menos cozidos.