

PÃO-DE-LEITE NA COMPANION/ACTIFRY



INGREDIENTES

- 100ML DE ÁGUA
- 250ML DE LEITE
- 1 C. CHÁ SAL
- 1 C. SOBREMESA DE AÇÚCAR
- 25GR DE FERMENTO PADEIRO (FRESCO)
- 500GR DE FARINHA DE TRIGO T65 (USEI T55)
- 1 C. SOPA DE FARINHA CUSTARDA (SUBSTITUÍ POR MAÍZENA)
- 1 GEMA DE OVO + LEITE Q.B.

CONFEÇÃO

1. Na taça da CC colocar o acessório amassar.

2. Juntar a água, o leite, o sal, o açúcar e o fermento, programar 4 min., temp. 35º, vel. 4.

3. Quando terminar juntar as farinhas (trigo e custarda/maizena) e programar 10 seg., vel. 8.

4. Depois programar velocidade 2, 2m30.

5. Retirar a massa e dividi-la em 8 partes, moldando os pãezinhos.

6. Colocá-los na cuba da actifry, previamente untada com um pouco de manteiga , sem a pá (tapar o buraco da cuba com uma forma de nata ou chávena de café), e deixar levedar por 20 minutos.

7. Pincelar com a gema de ovo batida com o leite e programar por 12 minutos (eu aos 6m rodei os pães de forma a que todos fiquem dourados de forma mais uniforme)

8. Quando acabar o esse tempo (verifique se precisa de cozer mais um pouco) caso contrário retire os pãezinhos da cuba e deixar arrefecer.

9. Dica: pode sempre rechear a seu gosto antes de levedar. Eu fiz uns recheados com nutella e pepitas de chocolate.

10. Receita inspirada de:
<http://omeumundorobot.blogspot.com/2012/01/bimby-actifry-pao-de-leite.html>
