

PÃES DE LEITE SUPER FOFINHOS



INGREDIENTES

- 250 ML LEITE
- 25 GR MANTEIGA SEM SAL
- 1 OVO
- 75 GR AÇÚCAR (USEI AMARELO)
- 1 C CHÁ SAL
- 2 C SOPA (20GR) LEITE EM PÓ (USEI MOLICO MAGRO DA NESTLÉ)
- 10 GR FERMENTO SECO (USEI 1 SAQUETA CONDI)
- 500 GR FARINHA SEM FERMENTO T55

CONFEÇÃO

1. Coloque a lâmina de amassar/triturar, o leite, a manteiga e o ovo. Programe Vel. 6 / 75°/ 4 minutos.
2. Adicione o açúcar, o sal e o leite em pó e envolva na vel. 6 / 2 minutos.
3. Junte o fermento e coloque na vel. 6 / 50 °/ 1 minutos. Repita caso o fermento ainda esteja granulado.
4. Junte a farinha e amasse seleccionando o programa P1 massas (deixe só os 2 minutos e meio, sem levedar).
5. Polvilhe uma bancada com um pouco de farinha, retire a massa da Cici e trabalhe um pouco a massa. Faça uma bola grande e deixe descansar numa taça, tapada com película aderente, por 30 minutos (não precisa dobrar de tamanho, é só para descansar).
6. Depois de repousar, coloque a massa novamente na bancada e corte a massa em 2, 4, 8 e assim sucessivamente. Se tiver uma balança pode pesar 50 gr para cada bolinha ou 60 para cada pão de leite comprido.
7. a) Se optar pelo formato bola, basta formar cada uma delas com as mãos (rodando a massa entre as palmas, com alguma pressão, para tirar o ar) ou na bancada.
7. b) Se optar pelo formato comprido (como os de compra) deve formar um pequeno rolo com as mãos, passar o rolo na massa, achatando-a na bancada (dando-lhe uma forma oval). Enrole depois a massa, começando numa das pontas mais compridas até à outra ponta, formando um cilindro.
8. Coloque num tabuleiro forrado com papel vegetal, ligeiramente afastados uns dos outros. Deixe fermentar (num local quente) até duplicarem de tamanho.
9. Leve ao forno pré-aquecido a 200° até ficarem douradinhos

(cerca de 15, dependendo do forno).

12. Esta receita foi adaptada à Cici tendo por base um vídeo do YouTube "Gostei Copiei Compartilhei".
-