

# PÃO DE REGUEIFA



## CONFEÇÃO

1. Com a lâmina de amassar/triturar, coloque na taça a água, o açúcar, o sal e a manteiga vel. 4 / 40 graus / 1 minuto.
2. Adicione o fermento, 10 segundos / vel. 4.
3. Junte metade da farinha e selecione P1 massas. Decorridos 30 segundos, abra a tampa e adicione a restante farinha.
4. NOTA: Faça várias paragens durante os 2 minutos restantes, dado ser uma massa pesada, por forma a evitar a mensagem SECU (esforço do motor).
4. Findos os 2 minutos e meio do programa destinados a amassar a massa, deixe levedar na cici até ao fim do P1 massas.
5. Polvilhe uma superfície com farinha e retire a massa da taça. Trabalhe um pouco a massa e, por fim, forme uma bola grande e coloque-a numa bacia, num local quente e sem correntes de ar, até duplicar de tamanho.
6. Polvilhe novamente a bancada e divida a massa em 3. Forme 3 cilindros compridos. Faça uma trança, unindo as 3 pontas no início e depois no final, formando uma baguete.
7. Leve ao forno previamente aquecido, a 180 graus, num tabuleiro de metal (forrado com papel vegetal e polvilhado com farinha).

## INGREDIENTES

- 500 GR FARINHA DE TRIGO T55 SEM FERMENTO
- 7 GR SAL
- 7 GR FERMENTO SECO (SAQUETA CONDI)
- 275 ML ÁGUA TÉPIDA
- 7 GR AÇÚCAR
- 25 GR MANTEIGA À TEMPERATURA AMBIENTE