

# PÃEZINHOS À MINHA MODA



## CONFEÇÃO

1. Coloque o acessório de amassar/triturar na taça, a água, o fermento de padeiro, o açúcar e programe Vel 3, 40°, 2 minutos.

---
2. Adicione as 500 gramas de farinha, o sal, o azeite e seleccione P1 massas. Cancele o programa depois dos 2 minutos e meio iniciais, isto é, não deixe levedar.

---
3. Acrescente as 4 c sopa de farinha extra e programe novamente P1 massas (desta vez, até ao fim da levedação).

---
4. Retire a massa da taça, trabalhe-a um pouco numa bancada enfarinhada, corte em 8 partes, molde a bolinhas e coloque num tabuleiro com papel vegetal.

---
5. Leve ao forno, pré aquecido, para levedar. Coloque um outro recipiente com água na base do forno. Durante esta fase, pode desligar o forno ou mantê-lo ligado mas bem no mínimo, +/- meia hora.

---
6. Depois de duplicarem de tamanho, ligue o forno ou aumente a temperatura até cozerem. vá vigiando. (Mantenha a taça com água no fundo do forno até ao fim da cozedura)

---

## INGREDIENTES

- 330 ÁGUA
- 1 CUBO DE FERMENTO PADEIRO FRESCO (OU 1 PACOTE DE FERMENTO PADEIRO SECO)
- 1 C CHÁ AÇÚCAR
- 500 GRS FARINHA T65
- 1 C CHÁ SAL GROSSO
- 2 C SOPA AZEITE
- + 4 C SOPA FARINHA T65