

PÃO BIJOU



INGREDIENTES

- 500G DE FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO
- 1 C. CHÁ DE AÇÚCAR
- 25GR DE FERMENTO DE PADEIRO FRESCO
- 335ML DE ÁGUA
- 1 C. CHÁ DE SAL
- 2 C. SOPA DE AZEITE

CONFEÇÃO

1. Coloque na taça a lâmina de amassar, a água, açúcar, e o fermento padeiro no copo e programe 2 min 40° vel 5.

2. Junte a farinha o sal e o azeite e programe P1 massas.

3. Quando terminar os 2 minutos e 30 volte a pressionar p1 massas.

4. Polvilhe a bancada com farinha.

5. Deixe levedar 30 minutos.

6. Coloque a massa na bancada e molde os pães ao seu gosto, com as mãos enfarinhadas não precisa amassar muito a massa, só fazer bolinhas.

7. Coloque os pães num tabuleiro com uma folha de papel vegetal, e leve ao forno pré aquecido a 180° (sem ventilação) por volta de 30 minutos.

8. Coloque um, recipiente com água no fundo do forno e durante o processo de cozedura borrife os pães com água, para ficar mais crocante.
