

PÃEZINHOS RÁPIDOS SEM FERMENTO DE PADEIRO



INGREDIENTES

- 525 GR FARINHA (T55)
- 255 ML LEITE
- 22 GR AÇÚCAR (USEI AMARELO)
- 75 ML ÓLEO (USEI 50 ML)
- 7 GR FERMENTO QUÍMICO (PARA BOLOS)
- 2 OVOS PEQUENOS (OU 1 XL)
- 1,5 C CHÁ SAL GROSSO

CONFEÇÃO

1. Com a lâmina de amassar/triturar, coloque todos os ingredientes na taça (pela ordem apresentada) e programe P1 massas, só durante os 2 minutos e meio (sem deixar levedar).
2. Polvilhe uma superfície com farinha, e deite a massa nessa superfície. Amasse ligeiramente, polvilhando com mais um pouco de farinha, se necessário.
3. Divida a massa em 8 porções +/- iguais.
4. Forme bolas e polvilhe-as com um pouco mais de farinha.
5. Coloque-as num tabuleiro forrado com papel vegetal e leve ao forno previamente aquecido.
7. Nota: Deixe em temperatura média baixa até cheirar a pão. A temperatura e tempo variam de forno para forno. Fique por perto e vá vigiando.
9. Fonte: livro de receitas yammi