

# PÃO VIENENSE



## INGREDIENTES

- 10 CL LEITE MEIO GORDO
- 9 G FERMENTO DE PADEIRO FRESCO
- 1 OVO + 1 GEMA
- 250 G FARINHA T45
- 25 G AÇÚCAR
- 5 G SAL
- 35 G MANTEIGA

## CONFEÇÃO

1. Coloque o leite e o fermento numa taça e misture.

---
2. Deite a mistura na taça com a lâmina para amassar/triturar. Junte o ovo, a farinha, o açúcar, o sal e a manteiga. Seleccione o programa de massa P2 (com a tampa doseadora) e deixe levedar durante 40 min.

---
3. No final do programa, transfira a massa para uma taça utilizando a espátula, cubra com um pano e deixe repousar durante 1 hora.

---
4. Aqueça previamente o forno a 210 °C. Forme pequenos pães e coloque-os numa placa revestida com papel vegetal. Faça cortes com a ponta de uma faca.

---
5. Pincele com a gema e deixe cozer durante cerca de 15 min.

---