

# PÃO BRANCO E MANTEIGA DE PAPRICA



## CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 240 °C (T. 8). Coloque 25 cl de água morna e o fermento na taça com a lâmina para amassar/triturar. Seleccione o programa de massa PApós 30 seg., junte a farinha, o sal e o azeite.
2. No final do programa, retire a massa da taça, coloque-a num prato e cubra com um pano. Deixe repousar durante 1 hora.
3. Faça cortes na massa com uma faca e deixe cozer durante cerca de 30 min.
4. Amoleça a manteiga durante alguns segundos no micro-ondas sem que fique totalmente derretido. Coloque na taça com a lâmina picadora juntamente com a paprica. Misture na velocidade 11 durante 10 seg. Com a espátula, coloque a preparação bem no centro e misture novamente durante 10 seg. Barre a manteiga sobre o pão quente.

## INGREDIENTES

- 400 G FARINHA
- 1 SAQUETA DE FERMENTO DE PADEIRO SECO
- 1 C. DE CHÁ DE SAL
- 2 C. DE SOPA DE AZEITE
- 200 G MANTEIGA
- 10 G PAPRICA