

PÃES DE LEITE



INGREDIENTES

- 250 ML DE LEITE
- 50 G MANTEIGA/ MARGARINA
- 50 G AÇUCAR
- 20 G FERMENTO PADEIRO
- 7 G SAL
- 500 G FARINHA S/FERMENTO T65
- OVO BATIDO PARA PINCELAR

CONFEÇÃO

1. Por na taça da CC a lamina de amassar deseguida o leite,a manteiga cortada aos cubinhos pequenos,o açúcar e o sal,programar velocidade 3 a 40graus, 1,30 minuto.

2. Depois do tempo passar adicionar a farinha e o fermento e misturar 15seg na velocidade 7.

3. Ponha no programa da massas P2 durante 3.00 minutos.

4. Tire a lamina e deixe a massa levedar na taça cerca de 30 minutos.

5. Passado o tempo tire a massa para a bancada divida-a em bolinhas bem enroladinhos" a mim deu-me 13"ponhas nos tabuleiros de ir ao forno e cubra-as com sacos de plastico abertos ao meio e deixe levedar mais 30m. Findo esse tempo dei-lhe a forma de pães de leite ou se quiser podem ficar em bolas cubra novamente com os plásticos e deixe levedar ate dobrarem o volume depende da temperatura da vossa cozinha a mim foi mais 30m.

6. Pincelos com o ovo batido e leve a cozer ao forno já quente a 180graus cerca de 25 minutos ou então quando virem que estão coradinhos e já tem solo por baixo podem tiralos.
