

FOGAÇA DOCE



INGREDIENTES

- 100 G ÁGUA
- 20 G FERMENTO DE PADEIRO FRESCO
- 1/2 COLHER DE CHÁ SAL
- 550 G FARINHA TIPO 65 OU 580 G FARINHA TIPO 55
- 2 OVOS MÉDIOS
- 200 G AÇÚCAR
- RASPA DE 1 LIMÃO
- 20 G VINHO DO PORTO (É OPCIONAL)
- 70 G MANTEIGA DERRETIDA
- 1 GEMA DE OVO P/ PINCELAR

CONFEÇÃO

1. Preparação da Receita:

2. Coloque na taça a água, o fermento e o sal e programe 4min/55º/vel4.

4. Adicione 100g de farinha e programe 15seg/vel6. Deixe levedar cerca de 20 min.

6. Adicione 450g de farinha, os ovos, o açúcar, a raspa de limão e o vinho do porto e amasse 3min/velocidade Espiga

8. Adicione a manteiga e volte a amassar 2min/velEspiga.

9. Retire, forme uma bola, polvilhe com farinha e deixe levedar num local morno cerca de uma hora, ou até dobrar de volume.

10. Forme um rolo ligeiramente achatado e enrole-o em forma de caracol piramidal, sendo que a ponta final deve remtar por baixo da fogaça.

11. Coloque num tabuleiro forrado com papel vegetal untado com manteiga e farinha e deixe levedar em local morno cerca de uma hora.

12. Pré-aqueça o forno a 180ºC.

13. Faça um corte em forma de cruz no topo da fogaça e pincele-a com a gema de ovo.

14. Leve ao forno cerca de 45min a 180ºC.

15. Após os 1ºs 15minutos no forno, retirem do forno e afastem os 4 bicos de cada fogaça ligeiramente , para a massa do meio cozer.

16. Depois é só ir fazendo o teste do palito.

17. Espero que gostem, as minhas estavam deliciosas .
