Sobremesas

FOGAÇA DOCE

Receita de Fã
Médio
90 Min.
10-12 Doses

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 carcol 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 .