



INGREDIENTES

- 8 CL DE LEITE MORNNO
- 5 G DE FERMENTO DE PADEIRO FRESCO
- 125 G DE FARINHA
- 5 G DE AÇÚCAR
- 2 G DE SAL
- 15 G DE MANTEIGA AMOLECIDA CORTADA EM CUBOS

CONFEÇÃO

1. Num robot, amasse todos os ingredientes durante 5 minutos. Deixar repousar uma hora, tapado com um pano.

2. Retire a massa da taça e amasse com as mãos. Volte a colocar a massa na taça, cobrindo novamente com um pano e deixe repousar por mais 30 min.

3. Coloque no cesto com 20 cl de água.

4. Programe a cozedura sob pressão durante 18 min.

5. Desenforme e deixe arrefecer antes de saborear.
