

Pão

Pão Brioche

45 min. Fácil Económico 6 doses

Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
1,5 dl de água
20 g de fermento de padeiro
500 g de farinha
50 g de manteiga amolecida
manteiga para untar q.b.
farinha para polvilhar q.b.
1 ovo

Informação nutricional

Energia	588,6 kcal	29%*
Proteínas	14,6 g	29%*
Lípidos	14,0 g	20%*
Hidratos de Carbono	99,4 g	38%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Deite o leite condensado num tacho, junte-lhe 1,5 dl de água e leve ao lume, mexendo sempre até amornar.
2. Retire do lume, adicione o fermento e mexa ate dissolver. Deixe descansar durante 15 minutos à temperatura ambiente.
3. Numa tigela, mistura a farinha, o sal e a manteiga. Junte o leite condensado com o fermento e misture tudo muito bem.
4. Deite a mistura em cima da mesa,vá polvilhando com farinha e trabalhe a massa durante 5 minutos até ficar elástica.
5. Faça uma bola, coloque-a numa tigela, cubra-a com pelicula aderente e deixe-a levedar num local quente durante 1h30m.

6 Passado este tempo trabalhe a massa mais 5 minutos. Divida-a em quatro porções iguais, trabalhe cada porção mais 5 minutos e faça uma bola com cada uma.

7 Unte uma forma (tipo bolo inglês) com manteiga e polvilhe-a com farinha.

8 Coloque as quatro bolas de massa na forma, umas ao lado das outras, cubra-as com pelicula aderente e deixe levedar mais 45 minutos.

9 Bata o ovo, pincele a massa, leve ao forno a 190 graus (termostato 5 ou 6) e deixe cozer durante meia hora.

10 Retire, desenforme, deixe arrefecer e sirva.