



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

<b>Energia</b>	588,6 kcal	29%*
<b>Proteínas</b>	14,6 g	29%*
<b>Lípidos</b>	14,0 g	20%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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 até 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 película 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 película 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.