

# Pães vienenses

Préparation : 35 min • Cuisson : 10 min

## Ingrédients

- 500g de farinha tipo T45
- 20g de fermento fresco
- 8g de sal
- 80g de açúcar
- 250g de leite integral
- 35g de água
- 90g de manteiga
- 1 gema de ovo para dourar

## Préparation

1. Qual é o seu café da manhã ideal?
2. Quando eu era pequena, lembro-me de que raramente estava tão feliz quanto quando havia baguetes viennoises no café da manhã.
3. Um pedaço ligeiramente grelhado, puro ou com pasta para barrar = felicidade e o cheiro que vem junto!
4. Então, finalmente me aventurei a fazer em casa, e é, afinal, muito simples: como uma massa de brioche sem ovos e pouco amanteigada, então acho que é mais fácil de fazer à mão do que uma brioche para aqueles de vocês que não têm um robô J Vocês podem prepará-las sem problema na noite anterior para o dia seguinte.
5. Basta embalá-las bem para que mantenham sua textura, e, se necessário, vocês podem colocá-las no micro-ondas por alguns minutos com um copo d'água para que fiquem bem macias novamente.
6. Última observação, eu as fiz puras, mas vocês podem adicionar pedaços de chocolate no final do amassamento para uma versão com chocolate!
7. Material: Batedeira planetária Moldes para baguetes (não essenciais, vocês também podem assá-las em uma assadeira coberta com papel manteiga) Tempo de preparo: 30 minutos + tempo de fermentação + 12 minutos de cozimento Para 3 baguetes: Ingredientes: de farinha tipo T45 de fermento fresco de sal de açúcar de leite integral de água de manteiga e de ovo para dourar Receita: Na tigela da batedeira equipada com gancho, despeje o leite, a água e o fermento fresco esmigalhado.
8. Cubra com a farinha, depois adicione o sal e o açúcar.
9. Sove por alguns minutos até que a massa se desprenda das laterais da tigela.
10. Adicione então a manteiga cortada em pequenos pedaços, depois sove novamente até que a massa esteja bem elástica e se desprenda das laterais da tigela.
11. Forme uma bola, e deixe a massa crescer em temperatura ambiente por 30 minutos.
12. Depois, coloque na geladeira por no mínimo 30 minutos, mas você também pode deixar durante toda a noite.
13. Após o descanso na geladeira, retire o gás da massa e divida-a em 3 pedaços (ou mais se fizer pãezinhos individuais).
14. Forme as baguetes e deixe-as crescer por cerca de 1 hora.
15. Dê-lhes um banho com uma gema de ovo, faça alguns cortes com uma tesoura e coloque no forno pré-aquecido a 200°C por 12 minutos.
16. Deixe esfriar um pouco, depois delicie-se!