

Pães de leite (Christophe Felder)

Ingrédients

- 115g de leite integral
- 10g de fermento fresco
- 250g de farinha de grelhão ou T45
- 30g de açúcar refinado
- 6g de sal
- 1 ovo
- 115g de manteiga
- 1 ovo + um pouco de leite ou creme para a cobertura

Préparation

1. Já tenho muitas receitas de brioches no blog, mas ainda não tinha pãezinhos de leite!
2. Então, me voltei para a receita de Christophe Felder, perfeita para obter pãezinhos de leite bem macios.
3. T45 de açúcar refinado de sal 1 ovo de manteiga 1 ovo + um pouco de leite ou creme para a cobertura
Receita: Coloque no fundo da tigela do processador o leite e o fermento esfarelado.
4. Cubra com a farinha, depois adicione o sal, o açúcar e o ovo.
5. Sove em baixa velocidade por pelo menos 10 minutos, a massa deve ficar lisa e se desprender das laterais da tigela.
6. Em seguida, adicione a manteiga cortada em pequenos pedaços e sove novamente até que a massa fique lisa e elástica.
7. Forme uma bola e deixe a massa descansar por 30 minutos em temperatura ambiente.
8. Depois, retire o ar da massa, forme novamente uma bola e deixe a massa na geladeira durante a noite.
9. No dia seguinte, divida a massa em 10 pedaços iguais.
10. Forme bolas e, em seguida, estique-as para obter uma forma alongada.
11. Coloque-as em uma assadeira coberta com papel manteiga e pincele uma fina camada de cobertura.
12. Deixe-as descansar por cerca de 1h30 em temperatura ambiente.
13. Em seguida, pincele-as novamente e faça cortes com uma tesoura.
14. Coloque os pãezinhos de leite no forno pré-aquecido a 180°C por 12 a 15 minutos, depois deixe esfriar um pouco e aproveite!