

PÃEZINHOS DE AZEITE

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 9 PÃEZINHOS

650g de farinha de trigo
35g de fermento de padeiro
1 colher de chá bem cheia de fermento em pó
2 colheres de sopa de açúcar
Sal q.b.
250 ml de azeite
250 ml de água tépida



Tempo de preparação: 2 horas e 30 minutos
Custo: 1.00 € | Custo por pãezinho: 0.11 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f25/paezinhos-azeite-18072/>

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, junte o fermento de padeiro, o fermento em pó, o açúcar e a água. Misture tudo até que o fermento fique bem dissolvido.
2. Numa tigela, junte a farinha, a mistura dos fermentos e o azeite. Amasse até que tudo fique bem misturado.
3. Coloque a massa num alguidar polvilhado com farinha e tempere com um pouco de sal. Amasse mais um pouco até que o sal fique misturado com a massa. Faça uma bola com a massa e polvilhe com farinha. Tape o alguidar com um pano e deixe levedar durante 1 hora.
4. Amasse mais um pouco e faça bolinhas. Coloque as bolinhas num tabuleiro de ir ao forno polvilhado com farinha. Tape o tabuleiro com um pano e deixe levedar até que as bolas cresçam.
5. Leve ao forno pré-aquecido nos 200º e deixe cozer entre 30 a 40 minutos.

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com