

Pão com leite e sementes de girassol

Optei por fazer pão amassado com leite, para ver como ficava... Posso dizer-vos que quando estava quentinho era muito, mesmo muito fofo. E a côdea, pincelada com ovo, estava bem estaladiça. Uma maravilha para se comer quente. Quando frio já fica como um pão dito normal, e muito saboroso.



Pão com leite e sementes de girassol

Ingredientes:

- 35gr de fermento de padeiro
- 2 dl de leite morno
- 250gr de farinha
- sal q.b.
- 1,5kg de farinha
- 1/2 dl de azeite
- 4 colheres de sopa de sementes de girassol
- leite q.b., morno (cerca de 7 dl, mas depende da farinha)
- 1 ovo para pincelar
- sementes de sésamo para decorar

Preparação:



Derreter o fermento no leite morno, e juntar à farinha, temperando com sal. Guardar em sítio abrigado e deixar levedar até dobrar o volume.

Após este passo juntar a restante farinha, as sementes e o azeite. Juntar leite morno aos poucos até a massa ficar homogénea, mas sem ficar mole. Amassar bem até se desprender das mãos e da tigela.

Deixar repousar novamente até dobrar o volume.

Depois disto voltar a amassar novamente e formar os pães como preferirem. Deixem repousar mais uma hora, e antes de levar ao forno pincelem com ovo e salpiquem com sementes de sésamo.



Em alguns coloquei açúcar com canela, mas saíram um pouco esturricados, distraí-me...

Também me diverti a fazer uma trança e um croissant gigante, que recheei com presunto e que deu um belo jantar!

