

RECEITA

# Pão caseiro com Nutella®

Difícil

2 h 0 min



## INGREDIENTES

SERVE 5 PESSOAS

500g de farinha de trigo + 20g (para polvilhar sobre o pão)

260ml de leite

90g de açúcar

8g de sal

50g de manteiga

1 gema

6g de fermento

1 gema para pincelar

20g Nutella® por fatia

### EQUIPAMENTO

Rolo de massa

Forma de bolo inglês

Batedeira planetária

Peneira

Pincel de silicone

Bowl

Faca de pão



Para preparar esta deliciosa receita, 20 g de Nutella® por pessoa é suficiente para apreciar todo o seu sabor!

## MODO DE PREPARO

- 1 Em uma tigela, junte todos os ingredientes secos, a manteiga e a gema e vá acrescentando o leite.
- 2 Bata até que a massa esteja lisa e uniforme. Deixe descansar por 30 minutos ou até dobrar de tamanho.
- 3 Em uma bancada, abra a massa com o rolo em um retângulo de 30x20.
- 4 Então enrole, modelando a massa. Acomode na forma untada e deixe crescer por mais 30 minutos.
- 5 Pincele a gema.
- 6 Polvilhe a farinha de trigo e leve ao forno preaquecido a 180°C ou até que esteja dourado.
- 7 Deixe esfriar e fatie o pão. Finalize com Nutella®.

**Orgulhoso de todo o seu processo? Nós também estamos!**

Compartilhe conosco uma foto (e a receita) com a hashtag #nutellarecipe nas suas redes sociais. Nós adoráramos ver todo o mundo um pouquinho mais doce.