
Rezept Pão Francês bzw. Carioquina

Zutaten

1/2 kg Mehl
15 g Hefe (Frischhefe)
15 g Salz
20 g Zucker
1 EL Margarine

Zubereitung

Die Hefe in einem Glas mit warmem Wasser auflösen.
Alles miteinander vermischen und mit dem Handrücken immer nach vorne kneten.
Falls mehr Wasser benötigt wird, dieses hinzugeben, bis der Teig nicht mehr an den Händen klebt.

Den Teig für 2 Stunden ruhen lassen. Danach die Brötchen formen und diese nochmals für eine Stunde gehen lassen.

Zum Schluss ca. 40 Minuten bei 220 °C Grad im vorgeheizten Backofen backen.

Bom apetite