

## Baguete de Padaria

- 🕒 Tempo: 5 porções
- 🕒 Serve: 1 hora
- 💬 Dificuldade: Fácil



### Ingredientes:

#### Massa

- 1 kg de farinha de trigo
- 50 g de fermento biológico fresco
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 2 colheres (sopa) de Margarina Uso Geral 80% de lipídios Sina Cheff
- 1/2 litro de água

### Modo de preparo:

#### Massa

Coloque o fermento e o açúcar num refratário. Misture até ficar líquido. Junte um pouco de água morna e reserve. Na vasilha da batedeira coloque a farinha (reserve um pouco), a Margarina Uso Geral 80% de lipídios Sina Cheff, o sal, o restante da água morna e o fermento. Misture com uma colher acrescentando um pouco da farinha reservada. Bata utilizando a hélice especial para pão. A seguir, sove a massa sobre uma superfície lisa e enfarinhada, sempre polvilhando a farinha reservada. Divida a massa e modele os pães. Acomode em uma assadeira e deixe dobrar de volume. Leve ao forno pré-aquecido a (250°C) por 30 a 35 minutos.