

PÃO DE CENTEIO E SEMENTES



CONFEÇÃO

1. Coloque a lâmina de amassar/triturar, 50ml de água, 75g de farinha de trigo, o fermento e o açúcar e programe Vel 5, 40°C, 5min.
2. Adicione os restantes ingredientes, à excepção das sementes, e programe P1 Massas.
3. Deixe levedar na taça até ao fim do programa.
4. Polvilhe a bancada com farinha e com as sementes, rebole a massa sobre a camada de sementes e dê-lhe uma forma arredondada.
5. Leve ao forno pré-aquecido a 200°C durante 40min ou até ficar tostado.

INGREDIENTES

- 275G FARINHA DE CENTEIO
- 275G FARINHA DE TRIGO
- 25G FERMENTO PADEIRO (OU UMA SAQUETA DE LEVEDURA SECA)
- 330ML AGUA
- 55ML AZEITE
- 1 C. CHÁ SAL
- 1 C. CHÁ DE AÇÚCAR
- 50G DE MISTURA DE SEMENTES