

PÃO RÚSTICO



INGREDIENTES

- 350 GR DE ÁGUA
- 620 GR DE FARINHA PARA PÃO RUSTICO (USEI DA MARCA CONTINENTE)
- 40 GR DE AZEITE
- 2 SAQUETAS DE FERMENTO DA FERMIPAN
- 1 COLHER DE CHÁ DE SAL

CONFEÇÃO

1. Colocar no copo a água, o azeite e o fermento, programar 2 minutos/40º/velocidade 3.

2. A seguir adicionar a farinha e o sal, programar o programa de Massas P1. Ao fim dos 2m e 30s, a própria máquina começa a levedar durante 40 minutos, a temperatura de 30º.

3. A massa fica fofa e despega bem do copo. Se por acaso achar que fica um pouco pegajosa adicione um pouco de farinha e de forma ao pão, fazer uns cortes por cima ao acaso.

4. Meter no forno cerca de 60 minutos, a 180 º. Fica estaladiço por fora e fofo por dentro. (eu meti no forno, porque o meu forno tem uma opção de forno a lenha, mas pode ir a maquina de pão para quem tiver)

5. Adaptei de uma receita de pão, da Bimby, que surgiu num dos grupos.
