

PÃO DE SORO (DO QUEIJO FRESCO)



INGREDIENTES

- 300G DE SORO DO QUEIJO FRESCO
- 1 COLHER (CAFÉ) RASA DE SAL
- 500G DE FARINHA TIPO 65
- 20G DE FERMENTO DE PADEIRO FRESCO

CONFEÇÃO

1. Colocar o soro na taça com o fermento de padeiro. Programar 2 min, temp 40º, velocidade 4.

2. Juntar 250g de farinha, 12 seg na velocidade 8.

3. Juntar a restante farinha e o sal e seleccionar o programa P1 Massas, deixando levedar até ao final do programa.

4. Num tabuleiro forrado com papel vegetal e enfarinhado, moldar o pão e deixar levedar até dobrar de volume.

5. Pré aquecer o forno a 200º e colocar uma taça com água no fundo do forno.

6. Levar ao forno +/- 30 min.
