

# O MEU PÃO



## CONFEÇÃO

1. Acessório: Amassar

---
2. Bater os líquidos com o açúcar e o fermento, 2 min, a 35°, Vel 5.

---
3. Adicionar a farinha e o sal (sobre a farinha) e escolher o P1 de Massas. No final deixar a levedar na CC.

---
4. Quando terminado, retirar para uma taça e deixar levedar, coberto com um pano, durante +/- 4 horas (até dobrar de volume).

---
5. Moldar o pão sobre um tabuleiro forrado com papel vegetal e polvilhado de farinha.

---
6. Levar ao forno pré aquecido a 220°, durante 40 min, com uma taça de água no fundo do forno.

---

## INGREDIENTES

- 300ML DE ÁGUA
- 580G DE FARINHA TIPO 65
- 1 CUBO DE FERMENTO DE PADEIRO
- 2 COLHERES (SOBREMESA) DE AZEITE
- 1 COLHER (SOBREMESA) RASA DE AÇÚCAR
- 1 COLHER (SOBREMESA) RASA DE SAL