

PÃO DE TRIGO SARRACENO



INGREDIENTES

- 280 GR DE ÁGUA
- 260 GR DE TRIGO SARRACENO
- 290 GR POLVILHO DOCE
- 50 GR LINHAÇA MOÍDA
- 50 GR FARINHA TEFF
- 20 GR FARINHA ALFARROBA
- 2 OVOS
- 30 ML AZEITE
- 1 COLHER CHÁ SAL
- 10 GR DE FERMENTO PADEIRO FRESCO

CONFEÇÃO

1. Colocar a lamina amassar / triturar com o trigo sarraceno colocar cesto e vel 12 até estar em farinha. Retirar e reservar, limpar a taça com a mesma lâmina adicionar água, fermento, 2 minutos / 35º / vel 4.
2. Adicionar o trigo sarraceno, polvilho doce, linhaça, farinha teff, farinha alfarroba, ovo, sal e azeite programar P3.
3. Deixar levedar a 30º por 40 minutos.
4. Retirar e colocar numa forma formato inglês, deixar levedar mais 30 minutos.
5. Levar ao forno pré-aquecido a 200º C, até estar cozido.