

PÃO DA AVÓ



INGREDIENTES

- 500 GR DE FARINHA T65
- 100 GR DE FARINHA T55 SEM FERMENTO
- 50 GR DE FARINHA DE CENTEIO
- 400 ML DE ÁGUA
- 20 GR DE FERMENTO FRESCO PADEIRO (CASO NÃO TENHA 11 GR DE SECO)
- 1 COLHER DE CHÁ DE SAL

CONFEÇÃO

1. Colocar na CC a lâmina amassar / triturar com o fermento, água 2 minutos / 35º / vel 4.

2. Adicionar as farinhas, com sal , programa massas P2 até terminar.

3. Deixar levedar dentro da CC mas eu retirei a lâmina.

4. Moldei com farinha coloquei no tabuleiro a levedar por mais 2 horas.

5. Cozer por 20 a 30 minutos em forno pré-aquecido a 200ºC.
