Massas

PÃO DE MISTURA

Receita de Fã
Fácil
5 Min.
4 Doses

INGREDIENTES

- 300 GR FARINHA T65
- 300 GR FARINHA INTEGRAL
- 100 GR FARINHA CENTEIO
- 450 ML ÁGUA
- 25 GR FERMENTO PADEIRO FRESCO
- 1 COLHER DE CHÁ DE SAL BEM CHEIA

CONFEÇÃO

1. Colocar na CC a lâmina amassar / triturar com fermento, água, 2 minutos, 35 º, vel 3.

2. Adicionar farinhas e sal seleccionar "massas" P2 a meio do programa parar por cerca de um minuto, pois a massa é pesada, retomar e deixar terminar, Retirar a lâmina deixar levedar na taça...

3. Moldar os pães e deixar levedar 50 minutos levar ao forno pré-aquecido por 20 a 25 minutos...