

# BAGUETES DE CENTEIO



## INGREDIENTES

- 300 GR DE FARINHA T65
- 250 GR DE FARINHA CENTEIO
- 300 GR DE ÁGUA
- 50 GR DE AZEITE
- 1 COLHER DE CHÁ DE SAL
- 18 GR DE FERMENTO PADEIRO FRESCO

## CONFEÇÃO

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

---

2. Adicionar farinhas e sal seleccionar "massas" P2, deixar levedar na taça...

---

3. Moldar os pães em forma de baguete e deixar levedar 30 minutos levar ao forno pré-aquecido 200º C, por 20 a 25 minutos...

---