

PÃO SEMI-INTEGRAL COM SEMENTES



INGREDIENTES

- 320 ML DE ÁGUA
- 25 G DE FERMENTO DE PADEIRO FRESCO
- 200 G DE FARINHA INTEGRAL TIPO 150
- 300 G FARINHA TRIGO NORMAL
- 1 COLHER DE CHÁ DE SAL

CONFEÇÃO

1. Colocar na taça o fermento de padeiro dissolvido na água e seleccionar 2 minutos à temperatura de 35 °C e velocidade 2.

2. Adicionar os restantes ingredientes e programar P1 massas.

3. Deixe a massa repousar na taça até ao fim do programa.

4. Retirar a massa da taça e dividir em pequenos pãezinhos de cerca de 80 g e colocar num tabuleiro forrado com papel vegetal.

5. Levar ao forno durante 30 minutos à temperatura 50 °C e mais 30 minutos à temperatura de 200 °C.
