

PÃO RÚSTICO



INGREDIENTES

- 500GR DE FARINHA (USEI A DO LIDL)
- 350 ML DA ÁGUA

CONFEÇÃO

1. Colocar a lâmina amassar /triturar na taça.

2. Colocar a farinha na taça e adicionar 350 ml de água morna.

3. Programar P1 massas e ao fim dos 2,30 min deixar a levedar os restantes 40 min.

4. Retirar a massa do copo, formar os pães e levedar mais 30 min no forno a 50°.

5. No fim da levedação fazer um golpe nos pães e levar 20 min a 175°.

6. Dica: colocar uma assadeira com água por baixo desde a levedação até ao fim do processo.
