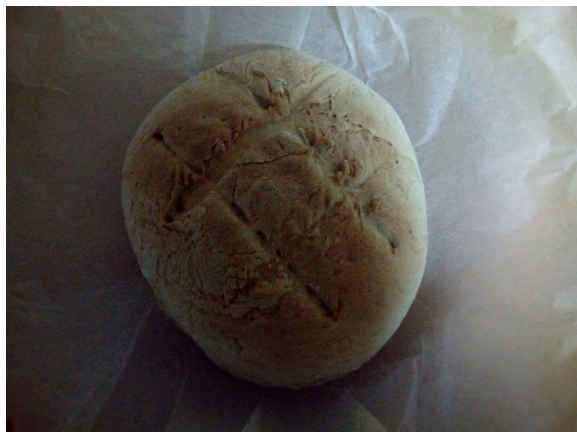


PÃO MISTURA



INGREDIENTES

- 400 GR FARINHA T 65
- 100 GR FARINHA INTEGRAL
- 1 C CHÁ AÇÚCAR
- 20 GR FERMENTO PADEIRO
- 1 C E 1/2 SAL
- 2 C SOPA AZEITE
- 300 ML ÁGUA

CONFEÇÃO

1. No copo deite a água, o fermento e o açúcar e selecione v 3,40°, 3 min. Acrescente as farinhas, o sal e o azeite e selecione o P1 massas. Verifique a consistência.

2. Numa bancada enfarinhada, trabalhe a massa e molde o pão ou vários pães.

3. Coloque-os num tabuleiro coberto de papel vegetal. Vai ao forno a 200° durante 25 min. aproximadamente.

4. Se colocar no fundo do forno um recipiente com água e se pincelar o seu pão com a mesma, a crosta irá ficar mais macia e bonita.
