

PÃO CASEIRO



INGREDIENTES

- 500 GR FARINHA T65
- 50 GR DE CENTEIO
- 350 GR ÁGUA
- 15 GR FERMENTO FRESCO
- 1 COLHER CAFÉ DE SAL

CONFEÇÃO

1. Colocar água e fermento com lâmina amassar / triturar 2 minutos/35°C/ vel 3.
2. Adicionar farinhas e sal P2 até terminar parando a meio por precaução e deixar levedar no programa.
3. Formar bolas, colocar num tabuleiro e fazer um corte deixar levedar por mais 30 minutos.
4. Levar ao forno por pré-aquecido a 200°C com tabuleiro de água no fundo a cozer por 20 minutos.