

PÃO DE SEMENTES BIO



INGREDIENTES

- 11 G FERMENTO DE PADEIRO SECO
- 100 G FARINHA T65
- 400 G FARINHA DE CENTEIO
- 30 G SEMENTES A GOSTO (USEI DE GIRASSOL, ABÓBORA E TRIGO SARRACENO)
- 5 G SAL
- 30 CL ÁGUA

CONFEÇÃO

1. Coloque o fermento e 30 cl de água morna na taça com a lâmina para amassar/triturar. Seleccione o programa de massa P1. Após 2:30min abra a tampa e junte as farinhas, as sementes e o sal.

2. Após 40 min, retire a massa, forme uma bola e deixe a repousar durante 1h30.

3. Aqueça o forno a 200 °C (T. 6) e deixe cozer durante 25 min. Baixe o forno para 180 °C e deixe cozer durante mais 20 min.
