

PÃO MILAGRE INTEGRAL COM SEMENTES



CONFEÇÃO

1. Colocar na taça a lâmina de amassar/triturar, a água, o azeite e o fermento e programar 2 minutos/ 35Cº /vel. 2.

2. Adicionar as farinhas e a colher de chá de sal e programar P1 Massas.

3. Adicionar as sementes e programar P1 massas, e parar o programa após 20s.

4. Colocar nas mãos um pouco de farinha e no local onde se vai trabalhar a massa.

5. Dar uma forma redonda ao pão. Pincelar com azeite e polvilhar com farinha.

6. Colocar num pyrex com tampa e que seja arredondado, levemente untado.(eu uso aquele spray)

7. Fazer alguns cortes rápidos com uma faca afiada.

8. Colocar no forno frio, sem pré-aquecer, a 220 Cº por cerca de 40 minutos

10. NOTA: Receita baseada no Pão milagre do blog Dona Bimby

INGREDIENTES

- 175 ML DE ÁGUA
- 150 G FARINHA INTEGRAL
- 160 G DE FARINHA NORMAL S/ FERMENTO
- 20 G DE AZEITE
- 6 G DE LEVEDURA SECA
- 1 COLHER DE CHÁ DE SAL
- 20G DE SEMENTES VARIADAS