

PADAS DE PÃO



INGREDIENTES

- FARINHA DE TRIGO 500G
- FARINHA DE CENTEIO 45G
- FARELO FINO 12G
- ÁGUA 33CL
- SAL 8 G
- FERMENTO 12G

CONFEÇÃO

1. Na taça com a lâmina amassar junto as farinhas de trigo e de centeio, o farelo fino, o sal e a água e escolher o programa massas P1.

2. Juntar o fermento previamente diluído em um pouco de água e farinha e escolher o programa P2 até ao fim da levedura da massa.

3. Fazer bolas de cerca de 100g cada e juntar duas a duas.

4. Deixar levedar mais 20m

5. Por último, leve ao forno eléctrico a 240°C entre 15 a 20 minutos.

7. Receita inspirada de:
<https://receptaspadaria.wordpress.com/tag/receita-de-pao-padas/>
