

PÃO INTEGRAL COM SEMENTES DE SÉSAMO E LINHAÇA



INGREDIENTES

- 300ML ÁGUA MORNA
- 500G FARINHA INTEGRAL
- 1 SAQUETA DE FERMENTO PADEIRO EM PÓ
- 1 COLHER DE CHÁ DE SAL
- 1 1/2 COLHER DE CHÁ DE SEMENTES DE SÉSAMO
- 1 1/2 COLHER DE CHÁ DE SEMENTES DE LINHAÇA

CONFEÇÃO

1. Misturar a água com a saqueta de fermento e programar P1 massas com a lâmina de amassar/triturar

2. Juntar os restantes ingredientes e programar P2 massas

3. No fim do programa, retirar a lâmina e deixar levedar pelos 40 minutos automaticamente programados

4. Findos os 40 minutos, retirar e fazer pequenas bolinhas com a massa (no meu caso rendeu 8 de cerca de 100g/cada) ou colocar a bola inteira de massa numa forma com farinha.

5. Levar ao forno pelo tempo necessário (cerca de 30 minutos, no caso das bolinhas)
