

# PAPO SECOS



## INGREDIENTES

- 500GR FARINHA T65
- 300GR ÁGUA
- 10GR MAIZENA
- 10GR SAL
- 15GR LEVEDURA FRESCA

## CONFEÇÃO

1. Dissolver o fermento em um pouco de água morna.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. Colocar na taça a lâmina amassar e juntar todos os ingredientes sólidos (com exceção do fermento) e depois os líquidos. Programar velocidade 2, 5 minutos e aos 4 minutos juntar o fermento à massa pela tampa.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
3. Virar numa superfície enfarinhada e fazer bolas um pouco alongadas com 70 gr cada e vincar a meio com utensílio (eu usei uma espátula)  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
4. Em seguida esticar e forçar o vinco com as mãos, sempre com muita farinha e colocar num tabuleiro com o vinco para baixo, mas com bastante espaço entre cada bola.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
5. Levar a fermentar a 30° dentro do forno com um pano a cobrir, cerca de 1h.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
6. Levar ao forno a cozer a uma temperatura entre 220° durante 12 a 13 minutos.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- Receita inspirada de: <http://yuri.com.br/claudio/pao-basico/>  
\_\_\_\_\_