



CONFEÇÃO

1. 1a Massa Fermento:

2. Colocar ingredientes e programar 2min em velocidade 4, a 40 graus. Irá fazer uma massa de fermento. Retirar 10 min (ate duplicar de tamanho)

4. 2a Massa:

5. Colocar restantes ingredientes (primeiro a agua, o azeite e farinha, depois o sal) e programar 3min em P1. Verificar se a massa descola das paredes do copo, se estiver bem ligada e a descolar, juntar a Massa de Fermento anterior e programar mais 3min em P1.

6. Colocar num tabuleiro com Farinha e deixar levedar 40min, ou at'e duplicar de tamanho.

INGREDIENTES

- MASSA FERMENTO:
- 150G FARINHA
- 30G FERMENTO
- 100ML AGUA MORNA
- 6G AÇÚCAR
- 2A MASSA:
- 500G FARINHA
- 300ML AGUA MORNA
- 12G SAL FINO
- 60ML AZEITE