

PÃO DE MISTURA COM SEMENTES



CONFEÇÃO

1. Colocar o acessório amassar/triturar, a água e o fermento em pó. V. 3, 2 min a 35°.
2. Deitar as farinhas, o sal e o azeite. Programa massas P1. Antes de começar a levedar tirar a lâmina.
3. No fim de levedar colocar em 2 formas previamente untadas com azeite e farinha. Levar mais 30 min a levedar no forno a 50° (colocar um tabuleiro com água no fundo do forno).
4. Retirar do forno (alterar a temperatura para 200°) pincelar a massa com água, polvilhar com as sementes e farinha. Levar ao forno 30 min.

INGREDIENTES

- 330 ML ÁGUA
- 1 PACOTE DE FERMENTO PADEIRO EM PÓ
- 50GR FARINHA DE MILHO
- 200 FARINHA TRIGO
- 200 FARINHA CENTEIO
- 150 FARINHA INTEGRAL
- 1 + 1/2 C.SOPA DE AZEITE
- 1 C.CHA DE SAL
- SEMENTES Q.B. E A GOSTO