

# PÃO RÁPIDO



## INGREDIENTES

- 400 ML DE ÁGUA
- 1 SAQUEIA DE FERMENTO PADEIRO EM PÓ (11 GR)
- 500 GR DE FARINHA DE TRIGO T65 OU 550 GR DE FARINHA DE TRIGO T55
- 10 GR DE SAL REFINADO

## CONFEÇÃO

1. Na taça com o acessório de amassar/triturar deitar a água e o fermento e programar velocidade 4, 40 graus, 3 minutos. No fim deste tempo, deitar a farinha e o sal e programar o programa de massas P2. Pode-se deixar a levedar na taça o tempo definido no programa. No fim do tempo de levedura, formar pequenas bolas e colocar num tabuleiro forrado com papel vegetal. Fazer pequenos cortes em cruz sobre cada pão. Levar ao forno pré-aquecido a 180 graus e deixar cozer durante 30 minutos. Durante o pré-aquecimento e na cozedura, colocar um recipiente com água no fundo do forno para que o pão fique mais estaladiço.
-