

PÃO DOCE COM 3 FARINHAS



INGREDIENTES

- 25GR FERMENTO PADEIRO FRESCO
- 350GR DE AGUA
- 150GR DE FARINHA DE MILHO
- 150GR DE FARINHA INTEGRAL
- 190GR DE FARINHA 55
- 40GR DE AÇÚCAR MASCAVADO
- 1C DE CAFÉ DE CANELA
- 1 COLHER DE SOBREMESA DE MEL AQUECIDO
- SEMENTES DE ABÓBORA OU AMÊNDOA LAMINADA

CONFEÇÃO

1. Colocar a lamina de triturar amassar na taça adicionar à água e o fermento fresco misturar 10 segundos vel 8.

2. De seguida vel 4, 40 graus durante 2 minutos

3. De seguida adicionar as farinhas o açúcar e a canela

4. Programas de massas p1.

5. Deixar levedar 1 hora

6. Ligar o forno a 180 graus untar uma forma de bolo inglês colocar a massa regar com o mel aquecido e colocar as sementes ou as amêndoas por cima e levar ao forno durante 30m

7. Se começar a queimar coloque papel de alumínio até acabar de cozer
