

PÃO "PIREX" NA ACTIFRY



INGREDIENTES

- 180G DE ÁGUA
- 1 PITADA DE SAL
- 20G DE FERMENTO FRESCO
- 20G DE AZEITE
- 300G DE FARINHA DE TRIGO T65

CONFEÇÃO

1. Colocar na taça da Companion o acessório amassar e juntar a água, o sal, o fermento fresco e o azeite, programar 2m30, temp. 35º, vel. 5
2. Depois juntar a farinha de trigo T65 e programar 10seg, vel. 9 e depois programar o programa massas P1, no fim deixar a levedar na cuba (opcional na receita original não leveda após a massa pronta).
3. Depois retirar a massa da taça para um recipiente enfarinhado, amassar bem com as mãos para tirar o gaz da massa formando uma bola.
4. Seguidamente forme bolinhas com as mãos enfarinhadas (eu fiz 9)
5. Pincelar a cuba da actifry com azeite (se tiver muito azeite passe papel absorvente para tirar o excesso).
6. Colocar as bolinhas na cuba e deixe levedar 15 a 20 minutos.
7. Depois programar a actifry por 12 minutos (a meio da cozedura pode abrir a actifry e rodar o pão para estes ficarem douradinhos uniformemente)
8. Dica: pode pincelar com água os pãezinhos antes de iniciar a cozedura.
9. Receita inspirada de:
<http://omeumundorobot.blogspot.com/2012/02/bimby-actifry-pao-de-pirex-versao.html>