

# PÃO DE PIREX COM MELHORANTE



## INGREDIENTES

- 400 ML DE ÁGUA MORNA
- 800 G DE FARINHA
- 8 G DE FERMENTO
- 1 C. SOPA DE AZEITE
- 1 PITADA DE SAL A GOSTO
- 6 G DE MELHORANTE PARA PÃO

## CONFEÇÃO

1. Juntar todos os ingredientes na taça da Companion, com a Lâmina Amassar/Triturar, Seleccione 1 minuto, velocidade 4 . Deixar levedar, dentro da taça da Companion, por pelo menos 3 horas ou de um dia para o outro (foi o que eu fiz), e de preferência tapada com um pano ou cobertor.
2. Coloque a massa num pirex untado com azeite, e leve ao forno a cozer por 40 a 45 minutos, ou até acharem estar cozido a vosso gosto.