

PÃO DE SEMENTES



INGREDIENTES

- 275 ML DE ÁGUA
- 1,5 COLHER DE CAFÉ DE FERMENTO SECO
- 300 G DE FARINHA DE TRIGO T65
- 70 G DE FARINHA INTEGRAL
- 90 G DE FARINHA DE CENTEIO
- 1,5 COLHER DE CAFÉ DE SAL
- 30 G DE MISTURA DE SEMENTES

CONFEÇÃO

1. Montar a lamina de amassar/triturar na taça

2. Colocar a água e o fermento e ligar velocidade 3 / 15 segundos

3. Misturar todos os ingredientes excepto as sementes

4. Ligar o programa P1 Massas. Após 45 a 50 minutos, adicione as sementes

5. Deixar terminar o programa, incluindo o tempo para levedar.

6. Deixar a massa dentro da máquina, com a mesma desligada, mais 40 minutos

7. Retirar a massa, moldar, decorar com sementes (opcional) e colocar num pirex com tampa, polvilhado com farinha.

8. Deixar levedar 40 minutos tapado.

9. Colocar uma taça com água no forno, liga-lo a 240° e introduzir o pirex com o pão

10. Coze +/- 45 minutos

11. Retirar a tampa do pirex cerca de 10 minutos antes do final do tempo
