

PÃO DE CACETE OU RABANADA



CONFEÇÃO

1. Colocar o acessório triturar/amassar na taça da CC, juntar a água, o fermento padeiro e o açúcar, programar vel. 4/ 35°/ 3m.
2. Adicionar o azeite e programar vel. 4/ 35°/ 1m.
3. Juntar a farinha e o sal e programar vel. 2 durante 3m30s.
4. Pode retirar a massa para um recipiente e deixar repousar 30m ou deixar na taça e programar 30m, vel. 0 a 35°.
5. Depois da massa dobrar de volume trabalhe um pouco com a mão num superfície um pouco enfarinhada.
6. De seguida forme um rolo com a massa e divida em 2, com essas duas massas forme duas bolas.
7. Com o rolo da massa abra a bola para formar uma espécie de base redonda como se fosse para uma pizza. Não é necessário estar uniforme.
8. Depois enrolar cada base para dar a forma do cacete e coloque num tabuleiro previamente coberto com uma folha de papel vegetal e cubra os cacetes com um pano.
9. Levar o tabuleiro ao forno desligado e deixe levedar durante 1h. No fim retire o tabuleiro e pré aquecer o forno a 180° durante 10m.
10. Leve ao forno durante cerca de 25m ou até este ficar dourado. (Pois pode variar o tempo consoante o forno)
11. Deixe arrefecer e faça a rabanadas no dia seguinte ou mesmo passado alguns dias (eu congelei 3, pois fiz a massa duas vezes e guardei 1 durante uma semana num saco plástico fechado, e fiz as rabanadas e o pão ainda estava ótimo)
12. Qualquer dúvida como moldar o pão podem sempre ver a foto

INGREDIENTES

- PARA DOIS CACETES
- 500G DE FARINHA
- 250ML DE ÁGUA FRIA
- 2 COLHERES SE SOPA DE AZEITE
- 2 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR
- 20G DE FERMENTO PADEIRO
- 1 COLHER DE CAFÉ DE SAL

da receita que mostra as etapas

13. Receita inspirada de:

<https://www.youtube.com/watch?v=uFlcf9xmWJc&feature=share>
