

# PÃO CASEIRO



## CONFEÇÃO

1. Coloque todos os ingredientes na taça com o acessório misturador e programar massas P1 (sem deixar levedar) retirar da taça formar uma bola e deixar levedar numa taça coberta com um pano 8-12 horas (costumo fazer no dia anterior). Passado esse tempo retire da taça faça novamente uma bola coloque em papel vegetal polvilhado com farinha e coloque num tacho com tampa deixe levedar mais 30-45min. Leve ao forno pré-aquecido a 250°C 40min.
- 
- 

3. Receita adaptada a CC
- 

## INGREDIENTES

- 3 CHAVENAS DE FARINHA T65
- 1C DE CHÁ DE SAL
- 1 BEM CHEIA DE CAFÉ DE FERMENTO SECO(PADEIRO)
- 1 E 1/2 CHÁVENAS DE ÁGUA MORNA