

# PÃO RÁPIDO NA CUISINE COMPANION



## INGREDIENTES

- 240 DE ÁGUA
- 1 SAQUETA DE FERMENTO PADEIRO(6G)
- 400 G DE FARINHA T65
- 8 G DE SAL

## CONFEÇÃO

1. Insira a lâmina de amassar/triturar na taça.  
\_\_\_\_\_
2. Adicione a água e o fermento e programe velocidade 6, 30 graus, 2 minutos.  
\_\_\_\_\_
3. Adicione a farinha e o sal e seleccione P1 das massas, reduza o tempo para 1 minuto.  
\_\_\_\_\_
4. Deixe levedar no automático a 30 graus, 40 minutos.  
\_\_\_\_\_
5. Ligue o forno a 200 graus.  
\_\_\_\_\_
6. Molde o pão na bancada com pouca farinha.  
\_\_\_\_\_
7. Coloque num tabuleiro forrado com papel vegetal, faça uns golpes no pão.  
\_\_\_\_\_
8. Coloque uma chávena com água quente no tabuleiro e leve ao forno 30 minutos a 200 graus.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
10. Nota :o forno quando se coloca o pão já deve ter atingido os 200 graus.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
12. Fonte da receita :  
\_\_\_\_\_
13. <https://umareceitavoucontar.wordpress.com/2020/05/28/pao-rapido-na-cuisine-companion/>  
\_\_\_\_\_