

PÃO DE IOGURTE



CONFEÇÃO

1. Na taça da cici, coloque o acessório de amassar/triturar. Deite a água e o fermento de padeiro fresco (pode ser 1 saqueta de fermento seco). Programe vel. 2, 35°, durante 2 minutos para dissolver o fermento.
2. Junte os 375 ml de iogurte grego e envolva vel. 2, 1 minuto.
3. Adicione os 750 ml (3 medidas rasas) de farinha T65 sem fermento, o sal e programe P1 massas. Deixe levedar até ao fim. A massa duplicará de volume, chegando +/- até ao meio da taça. Depois de terminar o programa automático, programe manualmente 35° durante mais 20 minutos. Ao fim deste tempo, a massa terá chegado até à tampa.
4. Pré-aqueça o forno na temperatura máxima. É importante que o forno esteja bem quente para o pão crescer bastante nos primeiros minutos.
5. Enfarinhe uma superfície e vorta a massa sobre a mesma. Polvilhe a massa com mais um pouco de farinha e trabalhe-a até deixar de colar nas mãos. Achate a massa com a palma da mão e dobre-a ao meio. Repita umas 5 ou 6 vezes, polvilhado com mais um pouco de farinha se achar necessário.
6. Leve ao forno por 35 minutos. Nos primeiros 10 a 15 minutos mantenha o forno nos 220° mas, depois baixe a temperatura para os 200° até ao final do tempo.
7. Usei uma forma de barro forrada com papel vegetal mas pode colocar num tabuleiro e polvilhar com farinha.
8. Depois de cozido, retire da forma. Deixe arrefecer ligeiramente antes de "atacar".

INGREDIENTES

- 375 ML IOGURTE GREGO NATURAL
- 750 ML FARINHA T65 SEM FERMENTO
- 100 ML ÁGUA MORNA
- 25 GRS FERMENTO PADEIRO FRESCO
- 1 C CHÁ SAL
- (USEI MEDIDAS DE 250 ML E DE 125 ML)