

# PÃO INTEGRAL (NO PIREX)



## INGREDIENTES

- 350ML DE ÁGUA
- 280G DE FARINHA DE TRIGO
- 220G DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL
- 1 SAQUETA DE FERMENTO DE PADEIRO
- 1 COLHER DE SOBREMESA DE AZEITE
- 6G DE SAL

## CONFEÇÃO

1. Programa 2min, velocidade 2, 35°C: Com lâmina de amassar colocar a água, o azeite e o fermento.

---
2. Colocar as farinhas e o sal. Programa P1 de Pastry/massas e deixar terminar.

---
3. Para levedar mais colocar manualmente 30min a 30°C sem rotação.

---
4. Moldar o pão a gosto, polvilhar a massa e o pirex com farinha.

---
5. Fazer cortes em cima

---
6. Na base do forno colocar uma taça com água.

---
7. Tapar o pirex com uma tampa/pirex mais pequeno.

---
8. Colocar o forno a 240°C sem pré-aquecimento e deixar cozer cerca de 50minutos.

---

---
10. Receita adaptada do pão de pirex

---