Entradas

PÃO DA AVÓ DE MISTURA

Receita de Fã
Fácil
40 Min.
1-12 Doses

INGREDIENTES

- 400GR DE FARINHA DE TRIGO
- 250GR DE FARINHA INTEGRAL
- 400ML DE ÁGUA
- 1 SAQUETA DE FERMENTO DE PADEIRO EM PÓ
- 6GR DE AÇÚCAR
- 10GR DE SAL FINO

CONFEÇÃO

1. Com o acessório de amassar e triturar, juntar a água morna, o açúcar e o fermento, vel 4, temp 40°, durante 3mn.
2. Adicionar a farinha e colocar o sal sobre a farinha, para não tocar na água, com o programa Massas P2. Este programa apita ao fim de alguns minutos mas continua mais 40mn para levedar.
3. No fim do programa, moldar os pães com o tamanho desejado e levar ao forno a 50° 30mn para levedar.
4. Seguidamente aumentar para 200° e cozer durante 30mn.