

# PÃO DE CASTANHAS



## CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 240 °C (T. 8). Coloque 25 cl de água morna e o fermento na taça com a lâmina para amassar/triturar. Seleccione o programa de massas PApós 30 seg., junte as farinhas e sal.
2. No final do programa, retire a massa da taça, coloque-a sobre um prato e cubra com um pano. Deixe repousar durante 1 hora.
3. Dê cortes na massa com uma faca e leve ao forno durante cerca de 30 min. Coloque uma taça de água no forno junto ao pão para obter uma côdea bem dourada.

## INGREDIENTES

- 300 G FARINHA
- 100 G FARINHA DE CASTANHA
- 10 G FERMENTO DE PADEIRO SECO
- 1 C. DE CHÁ DE SAL