

PÃO DE FORMA



CONFEÇÃO

1. Colocar na taça a água, com a lâmina de amassar/triturar. Programar 3 minutos, na velocidade 4, a 40°C.
2. Adicionar a farinha, o fermento em pó, o azeite e o sal. Seleccionar o programa de massas P1.
3. Deixar levedar na taça durante 1 hora.
4. Colocar a massa numa superfície polvilhada com farinha. Formar um rolo do tamanho da forma.
5. Colocar o pão moldado numa forma tipo de bolo inglês untada com margarina ou manteiga. Tapar e deixar levedar durante 30 minutos.
6. Levar ao forno pré-aquecido a 200°C durante 35 minutos.

INGREDIENTES

- 500 G DE FARINHA T65
- 300 ML DE ÁGUA
- 6 G DE FERMENTO DE PADEIRO EM PÓ
- 30 ML DE AZEITE
- 10 G DE SAL FINO
- FARINHA PARA POLVILHAR Q.B.
- MARGARINA OU MANTEIGA PARA UNTAR Q.B.