Acompanhamentos

PÃO DE NOZES E UVAS PASSAS

Receita de Fã
Fácil
50 Min.
1-6 Doses

INGREDIENTES

- 250G DE FARINHA DE TRIGO S/FERMENTO
- 50G DE FARINHA INTEGRAL
- 20G DE FARINHA MILHO
- 1 SAQUETA DE FERMENTO SECO DE PADEIRO DA FERNIPAN
- 1 PITADA DE SAL
- 1 C.SOPA DE AÇÚCAR
- 80 ML DE LEITE
- 80 ML DE ÁGUA
- 70 G DE UVAS PASSAS
- 70 G DE MIOLO DE NOZ
- 50 G DE MANTEIGA

CONFEÇÃO

1. Comece por colocar a pá de amassar/triturar e adicione o leite ,a água,o sal ,a manteiga ,o ovo e o fermento na vel.5 a 35° por 4 min.

2. De seguida adicione as farinhas e programe P2 por 3 minutos e 30 segundos.

3. Adicione as nozes e as uvas e programe na vel.5 por 40 segundos.

4. Deite a massa no balcão enfarinhado e amasse mais um pouco ,dê a forma desejada ,coloque num tabuleiro com papel vegetal , tape com um pano e deixe levedar num local quente por 30 minutos.

5. Leve ao forno pré-aquecido a 180º por cerca de 30 minutos (para ver se está cozido bata com os nós dos dedos e deve bater a oco).