



INGREDIENTES

- 600 G DE FARINHA
- 15 G DE FERMENTO DE PADEIRO FRESCO
- 0,5 COLHER DE SOPA DE SAL FINO
- 35 CL DE ÁGUA MORNA

CONFEÇÃO

1. Coloque papel manteiga no cesto de cozedura para fazer um molde.

2. Junte todos os ingredientes e deixe repousar 1 hora, com a massa coberta com um pano húmido.

3. Amasse novamente a massa e deixe repousar mais 30 minutos no cesto.

4. Coloque 20 cl de água na Cookeo, juntamente com o pão no cesto..

5. Deixe cozinhar a pressão durante 35 minutos.

6. Desenforme e deixe esfriar antes de comer.
