

PÃO COM FERMENTO NATURAL



INGREDIENTES

- 170 G DE FARINHA T65
- 9 G DE FERMENTO NATURAL EM PÓ
- 3 G DE SAL
- 110 ML DE ÁGUA MORNA

CONFEÇÃO

1. Num robot, amasse todos os ingredientes durante 5 minutos, adicionando o sal no final.

2. Deixe repousar durante uma hora tapado com um pano.

3. Retire a massa da taça e amasse com as mãos. Volte a colocar a massa na taça, cobrindo novamente com um pano e deixe repousar por mais 1 hora.

4. Coloque no cesto com 20 cl de água.

5. Escolha a cozedura sob pressão durante 20 min.

6. Desenformar e deixe arrefecer antes de saborear.
