

# 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.

---