Pão

PÃO “COCOTTE” CAMPESTRE

Receita Oficial
Fácil
180 Min.
6 Doses

INGREDIENTES

- 420 G DE FARINHA DE TRIGO T65
- 50 G DE FARINHA DE CENTEIO T130
- 20 G DE FERMENTO DE PADEIRO FRESCO
- 300 ML DE ÁGUA MORNA
- 7 G DE SAL

CONFEÇÃO

1. Num robot, amasse todos os ingredientes durante 5 minutos, adicionando o sal no final.
2. Deixar repousar 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. Programe a cozedura sob pressão durante 50 min
6. Desenforme e deixe arrefecer antes de saborear.