

PÃO DE PIREX



INGREDIENTES

- 300 ML DE ÁGUA
- 1 PACOTE DE FERMENTO DE PADEIRO SECO OU 25G FRESCO
- 500 G DE FARINHA SEM FERMENTO (T65 DE PREFERÊNCIA)
- 1 COLHER (SOPA) DE AZEITE
- 10 G DE SAL

CONFEÇÃO

1. Na taça, munida com a lâmina de amassar, coloque a água, o azeite e o fermento e programe 2 min, na velocidade 2, a 35º.
2. Adicionar a farinha e o sal e inicie o programa P1 Massas. Deixar terminar o programa, incluindo a levedação automática.
3. Programar, manualmente, 30º durante 20 minutos ou até que a massa dobre de volume.
4. Moldar o pão, colocar num pirex com tampa, polvilhado com farinha (o pirex e o pão).
5. Fazer cortes na parte de cima.
6. Colocar uma taça com água na base do forno. Fechar o pirex e levar ao forno a 240º, sem pré aquecimento, por cerca de 45 min a 1 hora. A 10 minutos do fim, retirar a tampa do pirex para alourar.
8. Receita (e foto) adaptada para a CC por Helena Tomás