



PÃO SEM GLUTEN COM SEMENTES



Pão



101 MIN



FÁCIL



10 PESSOAS



YÄMMI 2 XL

Ingredientes

- 500 g de água + 10 g de água
- 50 g de fermento de padeiro sem glúten
- 40 g de azeite
- 1000 g de farinha para pão sem glúten + Farinha para polvilhar
- 10 g de sal
- 10 g de açúcar
- 20 g de sementes de girassol
- 20 g de sementes de sésamo

Preparação

- 1º Coloque na panela 500 g de água e o fermento ligeiramente desfeito e programe 3 minutos a 37°C na velocidade 3.
- 2º Junte o azeite, a farinha, o sal, o açúcar, as sementes de girassol e de sésamo e programe 3 minutos na Funcção Amassar .
- 3º Retire a massa da panela e disponha-a num tabuleiro de forno polvilhado com farinha, dando-lhe a forma desejada. Deixe levedar durante 1 hora ou até duplicar de volume.
- 4º Pré-aqueça o forno a 200°C e coloque um recipiente com 10 g de água (para criar vapor dentro do forno).
- 5º Leve o pão ao forno durante 35 minutos.