



PÃO RÚSTICO



Pequeno almoço



50 MIN



FÁCIL



6 PESSOAS



YÄMMI 1

Ingredientes

- 330 ml de água
- 330g de farinha 65
- 50g de farinha de centeio
- 50g de farinha 55
- 70g de farinha de trigo integral
- 1 c. de chá de sal grosso
- 25g de fermento de padeiro fresco
- 1 fio de azeite

Preparação

- 1º** Pese as farinhas e misture-as. Reserve.
- 2º** Misture no copo a água, o fermento, o sal e o azeite e programe 1 minuto na velocidade 1 a 37°C.
- 3º** Adicione a mistura de farinhas e programe 15 segundos na velocidade 4.
- 4º** De seguida, programe mais 3 minutos na velocidade 3 para amassar.
- 5º** Ligue o forno a 200°C.
- 6º** Retire a massa do copo e coloque-a sobre a bancada de trabalho, polvilhada com farinha. Forme uma bola e disponha-a num tabuleiro polvilhado com farinha.
- 7º** Deixe a massa duplicar de volume, durante 1 hora no mínimo, e leve ao forno durante 45 minutos.