



PÃO DE CENTEIO



Pão



124 MIN



FÁCIL



400 GRAMAS



YÄMMI 2

Ingredientes

- 200 g de água
- 20 g de fermento de padeiro fresco
- 150 g de farinha sem fermento
- 100 g de farinha de centeio
- 1 c. de chá de sal
- Farinha para polvilhar
- Água para pincelar

Preparação

- 1º Coloque no copo a água e o fermento desfeito e regule 2 minutos, a 37°C na velocidade 3.
- 2º Acrescente as duas farinhas e o sal e programe 2 minutos na Função Amassar
- 3º Polvilhe com um pouco de farinha e retire do copo para uma taça previamente polvilhada com farinha.
- 4º Tape com um pano e deixe levedar durante 1 hora ou até a massa duplicar de volume.
- 5º Coloque num tabuleiro de forno polvilhado com farinha e deixe levedar mais 30 minutos.
- 6º Pré-aqueça o forno a 200°C.
- 7º Pincele com água para que fique crocante e leve ao forno cerca de 30 minutos ou até ficar dourado e com a superfície dura.

PÃO INTEGRAL

- 8º Para fazer pão integral substitua a farinha de centeio por farinha de trigo integral.

Nota: Pode fazer pães pequenos. Neste caso, deverá reduzir o tempo de forno. Se preferir, reduza a quantidade de sal prevista na receita.

Dica: Gosta do pão muito crocante? Coloque no forno um recipiente metálico com um pouco de água durante a cozedura.