



PÃO PITA XL



Pão



105 MIN



FÁCIL



16 UNIDADES



YÄMMI 2

Ingredientes

- 400 g de água
- 40 g de fermento de padeiro fresco
- 700 g de farinha sem fermento
- 2 c. de sobremesa de açúcar
- 20-25 g de azeite
- 2 c. de sobremesa de sal
- Farinha para polvilhar
- Azeite para untar

Preparação

- 1º** Coloque na panela a água e o fermento levemente desfeito e programe 3 minutos a 37°C na velocidade 3.
- 2º** Adicione os restantes ingredientes e programe 2 minutos na Função Amassar
- 3º** Polvilhe a massa com um pouco de farinha e transfira-a para um recipiente (também polvilhado com farinha). Forme uma bola, cubra com um pano e deixe levedar durante 1 hora. A massa deverá duplicar de volume.
- 4º** Divida-a em 16 partes iguais e molde 16 bolas, dispondo-as sobre uma superfície polvilhada com farinha. Deixe levedar mais 30 minutos.
- 5º** Pré-aqueça o forno a 200°C (o forno deve ficar bem quente).
- 6º** Com o rolo da massa achate as bolas de massa até formar circunferências (não devem ficar muito grossas). Coloque-as num tabuleiro levemente untado com azeite. Leve ao forno cerca de 9-10 minutos. Deixe arrefecer, corte uma das extremidades do pão e recheie a gosto.