

NO - KNEAD BREAD DE CENTEIO



Ingredientes: 215 grama de farinha trigo
215 grama de farinha centeio integral
8 grama de sal
1 colher de chá de levedura seca
360 mililitro de água

Instruções de preparação:

COLOCAM-SE OS INGREDIENTES NA CUBA DA MFP, PRIMEIRO A ÁGUA DEPOIS OS RESTANTES INGREDIENTES. ESCOLHE-SE O PROGRAMA MASSA. DEPOIS DO PROGRAMA TERMINAR, DEITA-SE A MASSA NUMA SUPERFICIE ENFARINHADA E FORMA-SE UMA BOLA. VAI AO FORNO NO PROGRAMA DE LEVEDAR CERCA DE 20 MINUTOS. QUANDO FALTAREM UNS MINUTOS, AQUECE-SE UMA PANELA DE BARRO E COLOCA-SE A MASSA DENTRO COM AS DOBRAS PARA CIMA (ENGANEI-ME E PÔS PARA BAIXO). COBRE-SE COM A TAMPA E VAI A COZER CERCA DE 30 MINUTOS. DEPOIS RETIRA-SE A TAMPA E DEIXA-SE TOSTAR .

Sugestões Adicionais: