



Pequenos-Almoços Pão

Pão de Alfarroba

🕒 195 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 14 doses

Ingredientes

- 150 g de farinha de alfarroba
- 150 g de farinha de trigo sem fermento
- 11 g de fermento padeiro seco
- 300 ml de água morna
- 9 g de sal
- 3 c. de sopa de sementes de sésamo

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|-----------|-----|
| Energia | 78,6 kcal | 4%* |
| Proteínas | 1,5 g | 3%* |
| Lípidos | 0,3 g | 0%* |
| Hidratos de Carbono | 17,2 g | 7%* |

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Dissolva o fermento padeiro em água morna e junte o sal.
- 2 Num recipiente grande coloque as farinhas e acrescente o fermento padeiro com a água morna e o sal. Envolve tudo e amasse até formar uma massa homogénea.
- 3 Tape o recipiente com um pano e deixe levedar num local morno até a massa dobrar o seu volume, durante cerca de 2 horas.
- 4 Transfira a massa para uma superfície enfarinhada e forme 2 pães.
- 5 Disponha os pães num tabuleiro forrado com papel vegetal e polvilhado com farinha. Pincele o topo dos pães com água e polvilhe com as sementes de sésamo. Com uma faca dê dois ou três golpes na superfície da massa e tape com o pano e deixe levedar mais 20 minutos.
- 6 Pré-aqueça o forno a 190°C.

7 Leve o tabuleiro ao forno colocando no fundo do forno uma tigela que tolere temperaturas elevadas com água.

8 Deixe cozer cerca de 35 minutos.