



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

<b>Energia</b>	78,6 kcal	4%*
<b>Proteínas</b>	1,5 g	3%*
<b>Lípidos</b>	0,3 g	0%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.