



Pequenos-almoços e Lanches

Pão

## Pão Rústico

🕒 270 min.

🔧 Fácil

💰 Económico

✂️ 16 doses

### Ingredientes

350 ml de água morna

11 g de fermento padeiro seco

500 g de farinha de trigo sem fermento

9 g de sal

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	109,6 kcal	5%*
<b>Proteínas</b>	2,7 g	5%*
<b>Lípidos</b>	0,4 g	1%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	23,2 g	9%*

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

### Preparação

1 Num recipiente grande combine a água, o fermento e o sal.

- 2 Acrescente toda a farinha e mexa com uma colher de pau até ficar muito bem misturado.
- 3 Tape o recipiente com um pano e deixe levedar num sítio morno cerca de 3 horas.
- 4 Divida a massa em duas partes. Pode guardar uma parte no frigorífico (até durante uma semana) para cozer depois.
- 5 Enfarinhe as mãos e a bancada para não pegar e coloque a massa na bancada puxando as pontas da massa para a zona de baixo até ficar com a forma redonda.
- 6 Coloque a massa em papel vegetal e deixe descansar cerca de 30 minutos sem cobrir
- 7 Pré aqueça o forno a 220°C com um tacho sem tampa que possa ir ao forno cerca de 30 min.
- 8 Coloque no fundo do forno uma taça que tolere temperaturas altas com água.
- 9 Polvilhe a massa com farinha e com uma faca dê dois golpes em cruz
- 10 Coloque o papel vegetal com a massa dentro do tacho pré aquecido
- 11 Tape o tacho com papel vegetal