



PÃO ROMENO NO FOGÃO

TEMPO DE PREPARAÇÃO TOTAL: 3 HORAS – TEMPO DE COZEDURA TOTAL: 1 HORA E MEIA

EQUIPAMENTO

- Caçarola de 2 Litros com Tampa iCook
- Tampa de Cúpula Senior iCook
- Forno Holandês de 8 Litros com Tampa iCook
- Copo medidor e instrumentos
- Peneira (para peneirar a farinha)

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha
- 500 ml de água
- 2 colheres de chá de fermento ativo/seco
- 1 colher de chá de sal
- 2 colheres de chá de açúcar

MÉTODO DE PREPARAÇÃO

1. Queça a água na Caçarola de 2 Litros iCook até ficar morna e peneire a farinha para a Tampa de Cúpula Senior iCook. Faça um buraco no centro.
2. Junte sal, açúcar e fermento e depois a água morna sobre os ingredientes e deixe repousar 10 minutos.
3. Com as mãos, misture os ingredientes até formar uma massa.
4. Amasse o preparado até ficar suave e elástico e depois deixe-o levedar durante aproximadamente uma hora (até duplicar o volume).
5. Coloque o Forno Holandês de 8 Litros iCook no fogão e aqueça-o em lume brando, em seguida, transfira a massa para o interior e deixe-a levedar durante mais 15 minutos.
6. Reduza o calor para a definição mínima, coloque a tampa no Forno Holandês iCook e cozinhe o pão durante 50 minutos.
7. Desligue o fogão e deixe o pão repousar 20 minutos.
8. Agora é só saborear!

Sugestão EA: utilize o tempo durante o qual a massa está a levedar e posteriormente a cozer para cozinhar uma receita complementar, ler a Amagram ou contactar um cliente!