

Tipo de receita: Pão
Método utilizado: Tradicional / máquina
Número pessoas: 6
Fonte: La Casita Verde

Pão margarida

Ingredientes

220 ml de água
1 (colher de sopa) de azeite
350 gr de farinha tipo 55 ou 65
2 (colheres de café) de fermento seco para
pão
2 (colheres de café) de sal
1 (colher de sopa) de sementes de linhaça
dourada



Preparação

Colocar todos os ingredientes na máquina pela ordem indicada e amassar no programa escolhido.

Para amassar à mão, colocar a farinha na bancada de trabalho, fazer um buraco no meio e deitar lá dentro os restantes ingredientes.

Com cuidado incorporar tudo à farinha e amassar até obter uma massa homogénea.

Se verem que a massa fica um pouco seca juntar mais um pouquinho de água, isso depende do tipo de farinha escolhido.

Acabado o programa, retirar a massa da máquina e separá-la em 6 bolinhas iguais.

Sobre uma placa de forno (de preferência com furinhos) colocar uma das bolinhas no meio e as restantes à sua volta formando uma flor, bastante separadas umas das outras.

Deixar levedar até que dupliquem de volume.

Preaquecer o forno a 220º e colocar dentro uma tacinha com água (para que se forme vapor dentro do forno), polvilhar um pouco de farinha por cima da massa já levedada e cozer o pão durante aproximadamente 30 minutos.



La Casita Verde
Tu Cocina Divertida...

<http://lacasitaverde.blogspot.com>

[email: aoeiras@gmail.com](mailto:aoeiras@gmail.com)