

PÃO DE NOZES E PASSAS

Uma deliciosa combinação de farinha de centeio, passas e nozes, ideal para acompanhar um bom vinho Malbec e um queijo azul bem temperado. Devido à sua delicada composição, é adequado para banquetes e outros eventos.

Ingredientes:

- Farinha tipo 1 1 kg
- Farinha de centeio 220 gr
- Sal 32 gr
- Água 600 gr
- Fermento biológico fresco 30 gr (ou 10 gr de fermento seco)
- Nozes 200 gr
- Uvas passas sem sementes 80 gr
- Extrato de malte (opcional) 50 gr

Hidrate as passas e as nozes 24 horas antes com toda a água de hidratação da massa, e coloque na geladeira.