Pão Saudável

Tamanho sugerido da forma: 18x8x5

Ingredientes

190g mix farinhas sem glúten (ensinado na aula 02)
½ colher chá de sal
1 colher chá de fermento biológico seco
1 colher sopa de açúcar mascavo

2 ovos
45 ml azeite de oliva
150 ml de água filtrada

Modo de preparo:

Todo o modo de preparo no vídeo da aula 03.

Deixe seu pão crescer por cerca de 30 a 40 minutos, após leve-o para assar no forno já quente 200° cerca de 35 a 40 minutos, ele ficará bem dourado.

NOTA: Passado uns 10 minutos que o seu pão está na forma, ligue o forno para que comece a aquecer e esteja na temperatura adequada quando colocar o pão para assar.

Deixe seu pão esfriar sobre uma grade antes de cortar.