

NOTA

Illmo. Snr.

a.

de de 19

Recetta para fermento
ponse 25 g ^{mas} ^{numa} ^{uma} ^{panella} de ferro a fervere
pon-se um kilo e meio de
farinha em uma bacia
despecha-se a agua do
cupro fervendo que fique
duro deicha-se espiar
despois sara-se bem
depois mistura-se a meia
garrafa de fermento de Ber-
na no liquido
e pon-se em uma bacia
e deicha crescer

depois a mesma quantidade
de agua na panela a ferver
depois deixa-se esfriar depois
de 8 horas despeja-se a agua
fria e mette-se bem em aquelle
pizão e deixar crescer no terce
iro dia fica pronto para
trabalhar precisa coar a
supro numa peneira a 1^o
e 2^o ves

NOTA

Illmo. Snr.

a

de de 19

Prescrita para fôr de aqua
do terceiro dia de noite fôr-se
meio citro de fermento com
3 litros de aqua ^{morna} em uma
gamella e fôr-se a farinha
em quantidade que fique
bom para fazer e não no ou-
tro dia de estar bem crecido
de torna-se a desmanchar
com a quantidade que queira
fazer se aqua e sal depois
de fôrta amassa-se e deixa
crecer no ponto de 1 hora a 1
hora em meio depois de crecido

faize os pães torna a
crescer antes de ir ao forno
o forno deve de ser bem descau-
rado para não raspear