NUNCA MAIS COMPREI PÃO DESDE QUE COMECEI A FAZER ESTA RECEITA! É TÃO BOM QUE OS VIZINHOS QUEREM QUE EU VENDA PARA ELES!...

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo sem fermento

625ml de água

16g de sal

30g de fermento biológico

MODO DE PREPARO

Preparando a Base:

Comece colocando um pouco de água no fundo de uma tigela grande. Isso ajuda a evitar que a farinha grude no fundo, o que, convenhamos, pode ser um verdadeiro incômodo.

Misturando os Ingredientes:

Adicione o fermento biológico (pode ser fresco ou seco) à tigela. Em seguida, coloque metade da farinha e adicione mais água. Por fim, acrescente o restante da farinha.

Mistura Inicial:

Misture os ingredientes um pouco para incorporar. Se você tiver uma batedeira, ótimo! Ela fará todo o trabalho pesado para você. Bata a massa lentamente por cerca de 5 minutos até obter uma mistura homogênea e elástica, mas não excessivamente.

Primeira Fermentação:

Cubra a tigela e deixe a massa crescer em um local morno. Pode ser perto de um radiador ou forno. O tempo de fermentação varia de 1 a 3 horas, dependendo da temperatura ambiente.

Estourando as Bolhas de Ar:

Assim que a massa dobrar de volume, polvilhe um pouco de farinha na superfície de trabalho e pressione a massa para estourar as bolhas de ar. Isso ajuda a desenvolver os aromas.

Formando a Massa:

Reúna a massa em uma bola. Para um pão grande e familiar, é mais fácil trabalhar dessa forma. Dobre o lado menos bonito da massa em direção ao centro, fechando bem. Continue dobrando e esticando até que a massa esteja bem formada.

Segunda Fermentação:

Coloque a massa em uma assadeira, cubra e deixe crescer novamente por cerca de meia hora.

Preparando para Assar:

Faça cortes na superfície do pão com uma lâmina de barbear ou uma faca afiada. Isso permite que o ar escape e o pão fique mais aerado. Se desejar, polvilhe um pouco de farinha por cima para um acabamento rústico.

Imagem: Reprodução

E aí está! Um pão caseiro delicioso e simples de fazer. Cada vez que preparo esta receita, sinto uma satisfação imensa ao ver o pão crescer e dourar no forno. Sem falar no aroma incrível que toma conta da casa.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/15846-nunca-mais-comprei-pao-desde-que-comecei-a-fazer-esta-receita-e-tao-bom-que-os-vizinhos-querem-que-eu-venda-para-eles.html