

Receita de Pão Caseiro Fácil, Rápido e Simples para Iniciantes



Receita de Pão Caseiro

Receita de Pão Caseiro

Ingredientes

500 g de farinha de trigo

333 ml de água morna

10 g de sal

15 g de fermento biológico fresco ou 5 g de fermento biológico seco

Modo de preparo

01 – Coloque a água morna em uma tigela grande.

- 02 – Misture a farinha e o sal em uma tigela menor.
- 03 – Acrescente o fermento na tigela com água ou diretamente na farinha (veja o método correto de misturar o fermento de acordo com o tipo que você utiliza).
- 04 – Acrescente a mistura de farinha e sal na tigela com água.
- 05 – Misture tudo com uma colher de pau e depois com a mão até formar uma massa uniforme. Tente aproveitar toda farinha que ficar grudada nas laterais.
- 06 – Deixe descansar por 10 minutos (ou até 30 minutos se você puder esperar).
- 07 – Sove a massa na própria tigela ou em uma bancada levemente enfarinhada. Caso tenha dúvidas, veja como sovar a massa.
- 08 – Cubra com a outra tigela (ou com um pano levemente umedecido) e deixe crescer por cerca de 1 hora até dobrar de tamanho (se estiver calor é mais rápido).
- 09 – Despeje a massa em uma bancada, pressione-a para liberar todo ar que se formou internamente.
- 10 – Modele em formato de Batard e coloque em uma assadeira ou em uma forma de [bolo](#) inglês untada com um pouco de manteiga ou azeite.
- 11 – Cubra com um pano umedecido e espere crescer por 30 minutos.
- 12 – Cerca de 20 ou 30 minutos antes de assar, coloque outra assadeira na parte de baixo do forno e preaqueça-o em 250°C (veja como preparar seu forno para assar [pão](#)).
- 13 – Faça um talho longitudinal de ponta a ponta na massa com cerca de 1 cm de profundidade (utilize um estilete ou uma lâmina de barbear).
- 14 – Despeje 50 ml de água na assadeira de baixo pré-aquecida e coloque a massa no forno em outra assadeira na parte de cima. Diminua a temperatura para 210°C.
- 15 – Espere assar por 30 a 40 minutos até dourar bem. Não deixe muito mais tempo do que isso.
- 16 – Caso o *pão* já esteja assado por dentro, mas a casca ainda não, coloque na função gratinar por 5 minutos.
- 17 – Para saber se o pão está assado, retire-o do forno e bata

no fundo. Deve soar oco como bater na madeira. Você pode voltá-lo para o forno caso não esteja assado.

18 – Quando estiver assado, retire do forno e coloque em uma grade para esfriar por 10 minutos.

Rendimento: 1 pão grande

Tempo de manuseio: 40 minutos

Tempo total de preparo: 3 a 4 horas

Receita de Pão Caseiro