

# PÃO DE FESTA (DE TABULEIRO COM ERVA DOCE)

## INGREDIENTES

2/3 de um pacotinho de fermento seco

1/2 xícara de água morna

1 e 1/2 colher (sopa) de açúcar

1/4 xícara de azeite de oliva extravirgem

1 colher (chá) de sal

1 ovo

250 a 300 g de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de sementes de erva-doce

1 xícara de água em temperatura ambiente para a 2<sup>a</sup> etapa

farinha de trigo suficiente para 2<sup>a</sup> etapa

1 colher de sopa de açúcar para a 2<sup>a</sup> etapa

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente, despeje o fermento, o açúcar e a água morna, misture bem até a dissolução e cubra com um pano até a fermentação (cerca de 10 minutos).

Em seguida, adicione o azeite, o ovo, o sal, e a erva-doce, mexendo um pouco para misturar os ingredientes.

Vá acrescentando aos poucos a farinha de trigo, usando uma colher de pau para mexer, até que a massa esteja uniformemente misturada.

Cubra novamente com o pano e deixe descansar até dobrar de tamanho.

Adicione metade da xícara de água fria e, aos poucos, uma quantidade de farinha suficiente para, ao sovar bem, desgrudar das mãos sem parecer muito seca.

Coloque a massa numa forma para pão, untada à sua maneira, e deixe dobrar de tamanho novamente.

Eu costumo assar meus pães com o forno iniciando do 0 [zero] com a massa já dentro, e depois elevar a temperatura aos poucos até perto dos 180 a 200º C, para que o conteúdo da massa aqueça uniformemente.

O tempo de forno depende da capacidade do seu equipamento, na temperatura que citei acima, geralmente, o pão fica pronto em 40 a 45 minutos, com uma crosta douradinha e interior macio e muito perfumado.

Por último, numa panelinha, despeje o restante da água e o açúcar reservado à 2<sup>a</sup> etapa e aqueça até o ponto de uma calda rala e pincele levemente sobre o pão.

Isso dará um aspecto brilhante e apetitoso, além de acrescer no sabor da crosta.

Vale a pena com uma manteiguinha de padaria para acompanhar.