

PÃO ITALIANO

INGREDIENTES

3 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 1/3 xícara (chá) de água

1 colher (sopa) de fermento biológico seco (cerca de 10 g)

2 colheres (chá) de sal

MODO DE PREPARO

Em uma tigela grande misture a farinha com o sal e o fermento

Acrescente a água aos poucos, misturando com uma espátula para incorporar

Deixe repousar em temperatura ambiente por 10 minutos, assim a farinha absorve melhor a água

Após os 10 minutos de repouso, com a espátula, revire e dobre a massa sobre ela mesma, até que esteja em uma consistência mais fácil para manusear

Transfira a massa para a bancada e sove por cerca de 15 minutos

Dobre, amasse, estique e amasse novamente até ficar bem lisa, macia e úmida; se preferir, você pode sovar a massa na batedeira com o gancho em velocidade baixa

Unte uma tigela grande com azeite

Modele a massa de pão em uma bola e transfira para a tigela untada

Cubra com um pano de prato (ou filme) e deixe em temperatura ambiente para crescer por cerca de 1 hora ou até dobrar de volume

Assim que a massa tiver crescido, polvilhe um pouco de farinha de trigo sobre a bancada e sove novamente a massa por mais 5 minutos

Modele novamente uma bola, cubra com o pano de prato e deixe a massa descansar por mais 10 minutos

Enquanto isso, separe uma assadeira grande e polvilhe com farinha de trigo

Sobre a bancada, corte a massa ao meio com uma espátula (ou faca) e modele dois pães redondos

Preaqueça o forno a 220

Após os 30 minutos, com a ponta de uma faca afiada (ou estilete), faça cortes na superfície de cada pão

Deixe assar por cerca de 40 minutos até ficarem com a casca bem dourada

Assim que estiverem assados, retire a assadeira do forno e, com cuidado, transfira os pães para uma grelha

Deixe esfriar antes de cortar

Substitua 1 xícara de farinha por farinha de trigo integral