Fazendo Pão

Os segredos para o sucesso da panificação artesanal



VOLUME I

Fazendo Pão

Os segredos para o sucesso da panificação artesanal



VOLUME I

Fazendo Pão

Os segredos para o sucesso da panificação artesanal



VOLUME I

SUMÁRIO

Introdução 03
Ingredientes 04
Como medir os ingredientes 09
Moldando a massa 13
Amassando a massa do pão 14
Untando a fôrma de pão 16
Fazendo pão sem uma fôrma de pão 17
Congelando a massa 18
Resumo das etapas de preparação 20
Dicas para escolher o tipo certo de assadeira/fôrma 25
Selecionando uma máquina de pão 27
Como fatiar o pão caseiro 30
Dicas rápidas 31
Receita Básica de Pão Caseiro 36
Conclusão 38

INTRODUÇÃO

Muitas pessoas aproveitam os finais de semana ou as férias para começar a fazer pães caseiros. Sentir o aroma do pão assando em sua cozinha pode ser muito prazeroso. Além disso, fazer pães caseiros pode ser muito saudável para você e sua família e não custa muito.

Uma vez que terminar de assar a massa, você não vai querer esperar até esfriar para comer. Aliás, você não vai querer mais voltar a padaria para comprar pães.

Fazer pão é fácil e, quando você pegar o jeito, você não vai querer mais parar. Existem diferentes maneiras para fazer e assar um pão. Algumas pessoas preferem fazer isso começando do zero. Outras preferem usar uma máquina de fazer pão.

Para começar a fazer e assar o seu pão, aqui estão os itens básicos que você precisará ter:

- Farinha
- Fermento
- Água
- Tigela grande
- Açúcar
- Gordura (manteiga sem sal ou óleo de girassol)
- Colher para misturar
- Assadeiras/fôrmas para assar o pão

Veja um pouco mais sobre os ingredientes e sobre o que você precisará quando estiver se preparando para fazer o pão.

INGREDIENTES

Usando o fermento

O tipo de levedura mais fácil de usar é o fermento biológico seco instantâneo. Deve ser sempre novo, portanto, sempre verifique a data de validade do produto. É importante ter e usar fermento fresco para que o seu pão seja fresco também.

A água usada para dissolver o fermento deve estar na temperatura correta. Para obter a temperatura certa da água, use um termômetro. A temperatura deve medir entre 40 e 50 graus após a levedura ter se dissolvido na água. Para uma mistura de farinha e fermento, a temperatura do líquido deve estar entre 50 e 55 graus.

A levedura do fermento se alimenta do amido encontrado na farinha, produzindo dióxido de carbono. O dióxido de carbono expande as proteínas do glúten da farinha e faz com que a massa cresça.

Existem vários tipos de fermento: (a) fermento químico; (b) fermento biológico fresco; (c) fermento biológico seco; (d) fermento biológico seco instantâneo. O fermento químico é uma mistura de bicarbonato de sódio com ácido não tóxico e é utilizado para dar textura esponjosa à massa. Não é indicado para fazer pães.

Os fermentos biológicos que estão disponíveis nos supermercados são a levedura *Saccharomyces Cerevisiae* em diferentes formas: tablete, granulado ou em pó. O fermento biológico fresco é aquele de consistência firme, em formato de tablete. É composto por leveduras condensadas, sem emulsificante, razão pela qual é considerado mais saudável. Por se tratar de um produto fresco, precisa ser conservado na geladeira e seu tempo de armazenamento é de apenas 15 dias. Deve ser misturado diretamente na farinha.

O fermento biológico seco é um pó granulado, obtido através da secagem do fermento biológico fresco. Além das leveduras, contém um emulsificante (monoestearato de sorbitana). Como estamos falando de um produto seco, não precisa ser mantido na geladeira e dura até 6 meses. Para utilizar esse tipo de fermento você deverá misturá-lo com a mesma quantidade de açúcar e com água morna ou leite. Reserve por 10 ou 15 minutos antes de usar.

Por fim, o fermento biológico seco instantâneo é um pó vendido em sachês de 10 gramas. Tem as mesmas características do fermento biológico

seco (possui o emulsificante monoestearato de sorbitana e não necessita de refrigeração). A diferença para a utilização do fermento biológico seco instantâneo é que ele deve ser misturado diretamente à farinha, sem precisar ser dissolvido em água morna. A embalagem fechada pode durar até 2 anos, mas depois de aberta não deve ser armazenada.

Adicionando a farinha

Para que o produto finalizado tenha qualidade, você deve escolher uma boa farinha de trigo. Isso levará você a fazer o melhor tipo de pão. Uma farinha de trigo de qualidade tem um alto teor de proteína e/ou glúten. O glúten é importante porque irá fazer o seu pão ter uma textura especial. O glúten ajuda a massa a esticar, formando um tipo de véu. Quando o fermento começar a agir, as bolhas de ar vão tentar emergir e o glúten irá prendê-las.

No entanto, você não precisará investir em uma farinha importada quando estiver começando, pois no início é normal que desperdice muita farinha até chegar ao ponto correto da massa. Comece sua jornada na panificação artesanal com farinhas nacionais de qualidade que você encontrará em qualquer supermercado.

Como nas farinhas de grãos integrais não há glúten suficiente para a fabricação de um pedaço de pão, você terá que incluir farinha branca para conseguir a estrutura ideal.

Usando líquidos

O resultado da massa dependerá de que tipo de líquido será usado. Se você usar água, a crosta ficará mais crocante e o pão terá mais gosto de trigo. Se você usar leite, o pão terá um sabor mais rico e uma textura fina.

Usar leite fará com que o pão fique mais macio, pois haverá mais açúcar e gordura incluídos na massa. Se adicionar suco de laranja a massa ficará adocicada e ajudará a matar o sabor forte do efeito dos grãos integrais.

Mas atenção, se for colocar água na sua receita é importante que seja de qualidade. Você pode usar água mineral ou ferver a água do filtro e esperar esfriar.

Gorduras

Quando você usa gordura, óleos ou manteiga, o pão tem mais sabor. Não é uma boa ideia usar margarina ou manteiga batida porque elas têm água o que pode interferir na estrutura do seu pão.

Usando ovos

Em algumas receitas de pão são incluídos ovos. Os ovos conferem riqueza e cor à massa e dão um sabor agradável ao seu pão.

Adicionando sal

Sempre que você fizer pão, deverá colocar sal. O sal ajuda na forma como o fermento se desenvolve e o pão não cresce mais do que deveria. Por outro lado, se adicionado em quantidade excessiva, pode interferir no crescimento da massa. O sal irá adicionar sabor ao seu pão, fortalecer o glúten e ajudar na conservação.

Existem algumas pessoas que preferem não usar sal. Por essa razão, é possível substituí-lo por outros itens como, por exemplo, o iogurte natural que irá ajudar o pão a crescer normalmente.

Usando coberturas

Você pode usar diferentes tipos de coberturas para mudar a massa de pão. Você pode usar um ovo com apenas a gema e adicionar sementes ou nozes. Quando você usar uma gema de ovo para pincelar o pão, o resultado será uma crosta brilhante, nítida e dourada. Se você quiser que a crosta do pão fique crocante, borrife um pouco de água na massa durante o processo de cozimento. Se você quiser que a massa de pão fique macia, pincele leite na massa antes de assá-la. Você também pode usar manteiga para fazer uma crosta mais macia.

Ingredientes de mistura

COMO MEDIR OS INGREDIENTES

Cozinhar pode ser uma coisa divertida de se fazer, especialmente aos finais de semana. Não é difícil fazer pão, mesmo que seja sua primeira vez. Separe todos os ingredientes. Para um pão caseiro, você só precisará de farinha, água (ou leite), sal, fermento, açúcar e manteiga ou óleo de girassol para a gordura.

Uma vez que você separar os ingredientes, precisará de copos e colheres de medição. Você também pode usar uma balança de cozinha digital para ingredientes secos. Use uma colher de medida para medir o fermento.

Coloque a farinha (qualquer medida que a receita pede) levemente em um copo medidor usando uma colher. Nivele a capacidade com uma faca e livre-se de qualquer excesso.

É importante que os ingredientes sejam medidos exatamente conforme as instruções da receita. Se eles não forem medidos corretamente, seu pão pode não dar certo, crescendo muito ou não crescendo o suficiente. Ou o seu pão pode ter uma textura ruim, sendo difícil de comer, por ter colocado muita farina na mistura. Você também pode ter um pão que não é robusto o suficiente para manter o seu próprio corpo, porque você não colocou farinha suficiente na mistura.

Para evitar que aconteça de colocar a quantidade errada de ingredientes na receita é muito importante usar uma balança de precisão (apesar dos copos medidores trabalharem muito bem também). Não utilize copos ou xícaras comuns, pois não será possível acertar a receita com eles.

Como medir a farinha corretamente

Se for utilizar um copo medidor, pegue uma colher para tirar um pouco de farinha do pacote e coloque no copo. Ultrapasse o limite e depois nivele o excesso com uma faca. Continue fazendo isso para todas as xícaras de farinha que você precisar.

Você obterá um resultado mais preciso se usar a colher para pegar a farinha do pacote e colocar no copo medidor ao invés de mergulhar a xícara na farinha.

Se você é meticuloso e procura precisão, use uma balança de cozinha digital para pesar a farinha.

MISTURANDO OS INGREDIENTE E FAZENDO A MASSA

Quando você estiver pronto para misturar os ingredientes, você pode usar um copo de medição para colocar os líquidos. Certifique-se de que a quantidade que você precisa está correta, conforme indicado na receita.

Antes de misturar e combinar qualquer coisa, leia a receita várias vezes. Você precisará saber o que colocar quando for a hora. A receita será familiar para você e você não perderá tempo tentando ler as instruções para misturar os ingredientes.

Certifique-se de que você tem tudo à sua disposição. Uma vez que você começa, ter que procurar algo desperdiça tempo. Preaqueça o forno à temperatura especificada.

Aqueça a água durante pelo menos 60 segundos no micro-ondas. Teste-a para se certificar de que está a 110 graus. Despeje em uma tigela e adicione fermento e açúcar. Se você não quiser usar açúcar, adicione o mel. A mistura (prova) deve descansar por pelo menos 10 minutos até aparecer a espuma.

Durante o processo de revisão, verifique se você mediu os ingredientes que planeja usar. Eles devem estar em temperatura ambiente antes de serem utilizados.

Coloque o fermento (já comprovado) em uma tigela grande para misturar. Inclua leite, açúcar (ou mel), óleo e sal. Meça o óleo sobre a tigela, para incluir qualquer excesso de gotas.

Você precisará adicionar três xícaras de farinha. Mexa a farinha junto com os outros ingredientes juntos. Comece devagar para que tudo se misture bem. Caso contrário, você terá farinha e possivelmente outros ingredientes em todo o lugar.

Continue misturando tudo até parecer uniforme e suave. Quando começar a ficar parecendo massa, inclua outra xícara de farinha. Você pode usar uma batedeira para misturar a farinha com a massa se quiser.

Certifique-se de que a batedeira está na velocidade lenta. Caso contrário, não vai misturar bem. Depois de misturar bem, adicione outra xícara de farinha. Quando estiver tudo bem misturado, cubra a massa com um pano limpo ou com um plástico (papel filme).

MOLDANDO A MASSA

Antes de assar a massa, ela deve ser moldada. Depois de misturar tudo, deixe a massa descansar por pelo menos 90 minutos para que ela possa crescer.

Após o crescimento, aperte a massa para baixo para se livrar do ar do fermento. Se você tem filhos que gostam de ajudar na cozinha, você pode permitir que eles façam essa parte para você. Continue apertando até que a massa não esteja mais grudando na tigela. A farinha ajudará a manter a massa solta da tigela.

Abra a massa com um rolo no formato de um retângulo que será a largura da assadeira que você usará para assá-la. Coloque a massa em uma fôrma de pão. A fôrma deve ser untada antes de colocar a massa. Cubra a fôrma com papel filme, isso irá ajudar a manter o calor para que a massa cresça.

AMASSANDO A MASSA DO PÃO

Amassar a massa de pão é fácil de fazer. Você tem que empregar suas mãos durante todo o processo. Amassar a massa é uma parte muito importante do processo de panificação. Ajuda o pão a crescer e ajuda a manter uma textura macia. Depois de misturar os ingredientes conforme indicado na receita, você irá amassar a massa antes dela descansar para crescer pela primeira vez.

Selecione um local que seja confortável para você amassar a massa. Isso ajudará você a não forçar suas costas. Você deve ser capaz de esticar os braços longe o suficiente para que você possa amassar a massa e não ter que se curvar sobre a mesa ou a área do balcão. Ao amassar a massa, você usará apenas os “calcanhares” das mãos.

• Antes de começar, cubra levemente as mãos com farinha para evitar que a massa grude nelas. De fato, você deve ter uma xícara de farinha perto de você; isso é para evitar que a massa grude em qualquer outro lugar da sua área de trabalho.

• Para evitar que a farinha fique em suas roupas, use um avental.

• Amasse a massa, empurrando-a para baixo.

• A massa deve ser dobrada ao meio.

• Depois de ter girado a massa para um ângulo de 45 graus, use os calcanhares da mão para amassar novamente.

• Continue a amassar. Dobre e depois vire a massa por quanto tempo você quiser. Você pode parar quando tiver a consistência homogênea e flexível.

UNTANDO A FÔRMA DE PÃO

É importante que a assadeira/fôrma seja untada corretamente. Você deve ter gordura o suficiente para untar toda a superfície da assadeira/fôrma, para que você possa remover facilmente o pão.

Você pode usar manteiga, óleo de cozinha ou gordura para untar a fôrma de pão que irá usar. Você pode até adicionar um pouco de farinha de milho (grossa) para facilitar no momento da retirada.

O que quer que você esteja usando, espalhe uniformemente nas laterais e na parte inferior da fôrma de pão com os dedos. Se você não quer deixar seus dedos muito oleosos, use uma toalha de papel dobrada.

Ao colocar o fubá na assadeira, espalhe-o de forma que cada área seja coberta. Depois que o pão estiver pronto, basta virar a assadeira e o pão sairá facilmente.

FAZENDO PÃO SEM UMA FÔRMA DE PÃO

Você sabia que você pode fazer pão sem ter que usar uma fôrma de pão? Sim, isso pode ser feito. No entanto, uma vez que muitas pessoas estão acostumadas a fazer pão com uma fôrma de pão, elas não conseguiam enxergar além dessa possibilidade.

Você pode usar pratos de caçarola ou travessas e panelas que você tem no armário da sua cozinha. Você também pode usar latas para assar o pão. Se você seguir esse caminho, remova todas as etiquetas de papel e qualquer cola restante na embalagem.

Junte tudo e faça a massa. Deixe crescer e divida a massa pelo tamanho da panela ou lata. Como você está cortando a massa, não encha a lata ou a panela completamente. Você quer ter espaço suficiente para a massa crescer, então não deve haver mais de um terço da massa no recipiente.

Antes de colocar a massa, unte o interior da panela ou da lata. Deixe a massa crescer para o dobro do tamanho anterior e coloque para assar. Quando estiver pronto, tire o pão da panela ou da lata. Deixe esfriar por alguns minutos e depois fatie.

Latas são ideais se você quiser fazer pães redondos. Pães redondos são ótimos para sanduíches. Se você estiver assando pão usando uma lata ou panela, a temperatura máxima do forno não deverá ser superior a 180 graus.

CONGELANDO A MASSA

Se você tiver massa que não irá usar imediatamente, poderá congelá-la para outra hora. A levedura deve estar ativa; caso contrário, a massa não vai congelar bem.

Depois que você deixou a massa crescer uma vez, é só moldar no formato que quiser e levar ao congelador. Não precisa moldar como um pão. Você também pode fazer testes individuais no formato que preferir (ex.: bolas ou filão). Coloque a massa no congelador assim que terminar.

Se for congelar a massa em uma forma de pão, borrife um pouco de spray antiaderente na fôrma antes de colocar a massa. Coloque a massa na fôrma. Para rolos, coloque-os em uma assadeira e coloque-os no freezer. Os rolos de massa devem estar espaçados pelo menos dois centímetros um do outro. Certifique-se de rotulá-los para que você saiba o que é. Quando você quiser usar a massa, retire-a do freezer. Coloque o pão em uma panela ou uma assadeira. Deixe a massa descongelar em uma área quente. Você não tem que apertar a massa novamente depois que ela congelou.

Se você perceber que o pão não está crescendo depois de removê-lo do freezer, pode ter ocorrido uma das seguintes situações:

- A massa cresceu demais antes de ser colocada no freezer
- A massa não descongelou completamente
- A massa não cresceu completamente
- A levedura está inativa

Nesse caso, você terá que fazer algumas correções. A levedura inativa deve ser substituída por uma nova levedura. A massa deve ser congelada logo após crescer e moldar. Ou você pode usar farinha que contém glúten superior. Você pode precisar adicionar mais glúten ou mais fermento do que o que é dado na receita.

RESUMO DAS ETAPAS DE PREPARAÇÃO

Pré-fermentação (Autólise)

A autólise é um método simples de pré-fermentação que vai ajudar no desenvolvimento do glúten e diminuir o tempo de sova. Você terá que misturar bem a farinha e a água por 5 minutos (sem sovar), cobrir e deixar descansando por duas horas. Caso não possa esperar por duas horas, deixe descansando por, pelo menos, quinze minutos. Especialista afirmam que é possível fazer autólise por até 10 horas, o que melhora o sabor do pão.

Mistura e Sova

O objetivo de sovar a massa de pão é esticar e alinhar as cadeias de glúten. São vários os métodos existentes para sovar a massa:

• Método tradicional: esse método de sova consiste em segurar a massa com uma mão e alongá-la na bancada com a base da palma da outra mão. Dobre a massa de volta, vire-a num ângulo de 90º e repita. Você não levará mais de 15 minutos sovando a massa com esse processo.

• Método esticar e dobrar: esse método é fácil e também ótimo para massas muito hidratadas. Você terá que esticar um pedaço da massa e dobrar até o centro, repetindo isso por oito vezes até cobrir o diâmetro inteiro da massa. Deixe descansar por dez minutos e repita o processo por mais três vezes.

• Método francês (golpear e dobrar): esse método é útil para massas muito hidratadas ou pegajosas. Você deverá levantar a massa, rodá-la a 180º e jogá-la com força sobre a sua bancada de trabalho, dobrando-a ao final. Repetir o processo de 10 a 15 minutos.

• Batedeira: Você também poderá utilizar uma batedeira. Nesse caso, a batedeira precisará ter o gancho próprio para massas. Coloque todos os ingredientes e bata por cinco minutos na velocidade baixa. Em seguida, bata por mais dez minutos na velocidade alta. Esse é um método fácil e que não te deixará cansado. Por outro lado, se você utilizar somente esse método não irá aprender como identificar quando a massa está no ponto certo.

• Não sovar: o padeiro Jim Lahey, em seu livro “My Bread” popularizou o método de não sovar a massa. Ele ensina a utilizar uma massa bem hidratada e um tempo maior de fermentação ao invés de sovar. No entanto, esse método exige um tempo muito grande de descanso (12 horas) e somente funciona em receitas específicas (pão de longa fermentação).

Primeira fermentação

Finalizado o processo de sova da massa, ela deverá descansar por, aproximadamente, 60 minutos para crescer. Coloque um pano levemente úmido ou uma tigela para cobrir a massa e impedir a formação de uma crosta seca. A massa irá crescer até dobrar de tamanho, mas caso a temperatura ambiente seja mais baixa do que 20º, é possível que demore mais do que 60 minutos para que aconteça o crescimento.

Pré-modelagem e divisão

Após o tempo de descanso, descubra a massa e dê um leve soco no meio para retirar o gás carbônico aprisionado pelo glúten. Coloque a massa na bancada, faça a pré-modelagem e, se desejar fazer mais de um pão, divida a massa.

O formato da pré-modelagem depende de qual aparência final você quer dar para o seu pão. Você pode pré-modelar em forma de bola para fazer pães redondos ou em forma retangular para fazer baguetes ou outros tipos de pães que preferir. Para o formato redondo, dobre as bordas da massa até o centro, formando uma trouxa, e feche-a bem usando a ponta dos dedos. Já para o formato retangular, achate a massa, estique para as laterais, enrole sobre a bancada e puxe em sua direção para criar tensão. Cubra novamente com o pano.

Descanso (segunda fermentação)

É um descanso curto (de 15 a 30 minutos). Em seguida, coloque a massa com a emenda para cima e abra suavemente para começar a modelagem.

Modelagem

Você precisará dobrar as duas pontas de um dos lados da massa até o centro, como se fosse uma folha de papel. O lado dobrado ficará com uma ponta central, dobre essa ponta novamente até o centro. Repita o procedimento do outro lado. Feche bem as emendas com a base das mãos.

Fermentação final (terceira fermentação)

A fermentação final irá permitir que a massa cresça mais uma vez, mas dessa vez de forma mais homogênea e já no formato final do pão. Coloque um pano por cima da massa e, se conseguir, coloque-a dentro de

um saco plástico para que a umidade, tão necessária nessa fase, seja mantida.

Incisões sobre a massa

Os cortes realizados sobre a massa não são apenas estéticos, eles são importantíssimos para que aconteça a saída do gás carbônico, o que fará com que o pão tenha um bom desenvolvimento dentro do forno. Use uma faca bem afiada ou uma lâmina de barbear para fazer a incisão. Comece com o básico: momentos antes de colocar a massa no forno faça um corte não muito profundo (0,5 cm) de forma longitudinal.

Assando a massa

O forno precisa ser preaquecido antes de você colocar a massa. Então, preaqueça em uma temperatura acima de 200ºC. Você precisará de trinta minutos para preaquecer o forno para começar a assar o pão.

O pão começa a assar de dentro para fora. Nesse momento, vapor de água dentro do forno é essencial, pois a superfície da massa precisa se manter úmida e elástica para crescer o suficiente antes que comece a caramelizar e formar uma casca crocante.

Algumas técnicas e acessórios que ajudam a criar vapor dentro do forno:

• Borrifador de água: é um acessório simples que deve ser usado um pouco antes de você colocar o pão dentro do forno. Basta borrifar um pouco de água na superfície da massa para umedecê-la, atrasando, assim, a formação da casca. Mas atenção para não exagerar nas borrifadas.

• Toalhas umedecidas: enrole uma ou duas toalhas pequenas e coloque-as dentro de uma forma de bolo inglês. Despeje água fervendo sobre elas até umedecê-las totalmente. Coloque a fôrma com as tolhas no fundo do forno, na bandeja inferior, cerca de 10 minutos antes de entrar com a massa do pão.

O tempo para assar o pão será de 40 a 50 minutos, pois é preciso que o calor atue de maneira uniforme em toda a superfície do pão. Caso contrário, o miolo pode ficar muito denso na parte de baixo. Após os primeiros vinte minutos, você poderá abrir a porta do forno e, se perceber que um lado está assando mais que o outro, vire a assadeira e mude a massa de posição.

Você saberá se o pão está totalmente assado após retirá-lo do forno e bater no fundo: se o som for oco (como bater em madeira), seu pão está pronto. Caso perceba que o pão não está totalmente assado, você poderá colocá-lo de volta no forno. Se o pão estiver assado por dentro, mas a casca ainda não estiver dourada, você pode colocar o forno na função gratinar por cinco minutos, mas cuidado para não queimar.

Após retirado do forno, o pão deve ser colocado em uma grade de resfriamento por dez minutos, pois isso permite a liberação do vapor, evitando que se condense na parte de baixo e amoleça a casca. Use uma grelha ou a boca do fogão desligada.

DICAS PARA ESCOLHER O TIPO CERTO DE ASSADEIRA/FÔRMA

Quando você está fazendo pão, você quer ter o tipo certo de assadeira/fôrma para que seu pão fique perfeito. Você não precisa comprar muitas; apenas algumas peças serão suficientes por enquanto.

Aqui estão algumas dicas para se certificar de que você está comprando a melhor assadeira/fôrma:

Pegue peças separadas. Você será capaz de olhar para cada uma delas e verificá-las completamente. Você pode procurar por corrosão, rachaduras ou outros defeitos.

Você pode optar por peças de assadeira/fôrma pesadas. Peças pesadas ajudarão seu pão a assar uniformemente e o assadeira/fôrma durará mais.

Existem diferentes materiais dos quais a assadeira/fôrma pode ser fabricada. Dependendo do que você está assando, é o que você vai querer usar. Há assadeira/fôrma de metal, de vidro e de cerâmica.

Você não pode dizer que a assadeira/fôrma é de alta qualidade só porque custou caro. Algumas das marcas mais caras irão quebrar e corroer mais facilmente do que as mais baratas. Você pode pesquisar mais de uma marca de assadeira/fôrma antes de tomar sua decisão.

Além disso, visite lojas diferentes e certamente encontrará variação de preço. Se você não deseja ir a uma loja física, pode fazer compras on-line.

Fôrmas de pão são o que a maioria das pessoas usam para assar pão. Muitas pessoas têm suas próprias preferências sobre que tipos de fôrmas usarão. No entanto, cada assadeira/fôrma é diferente à sua maneira.

• Assadeiras de vidro – São acessíveis e devem ser armazenadas adequadamente quando não estiverem em uso. Caso contrário, o vidro pode lascar.

• Assadeiras de metal – Acessíveis, mas não duram; você pode acabar comprando mais dentro de alguns meses.

• Fôrma de pão de papel – Usada para pães que são dados como presentes ou para vendas.

• Fôrma de pão de silicone – Podem ser usadas por qualquer pessoa; elas podem ser armazenadas em pequenas áreas e são duráveis.

• Assadeira de cerâmica – Pode custar mais caro; por outro lado, duram muito tempo.

SELECIONANDO UMA MÁQUINA DE PÃO

Se você não quiser fazer pão à moda antiga, pode comprar uma máquina de pão. Ter uma pode ser mais fácil para você, porque basta colocar os ingredientes na máquina até que o pão esteja pronto para sair.

Existem pães de tamanhos diferentes que uma máquina de fazer pão pode fazer. Geralmente a máquina produz um pão que pesa entre 450g a 1kg. Procure uma máquina com temporizador. Isso pode ajudar se você estiver fazendo pão para o jantar ou para o café da manhã.

Você também pode usar uma máquina de pão para fazer massa de pizza. Você pode encontrar uma que vai fazer a massa para você, mas não vai assar a massa.

Se você está procurando por conveniência, procure uma máquina de pão que lhe diga quando você pode adicionar os ingredientes. Isto é muito conveniente e útil se você quiser adicionar mais itens aos seus pães, como nozes e frutas secas.

Se você precisar de uma máquina de fazer pão que mantenha seu pão aquecido quando terminar de assar, procure uma que tenha o recurso de “manter quente”. Você pode querer outros recursos, como aqueles para a produção de diferentes tipos de pães ou diferentes ciclos de produção do pão.

Certifique-se de verificar todos os recursos e benefícios da máquina de pão para garantir que é o tipo de máquina que você precisa. Afinal, você está procurando uma máquina para facilitar o processo de preparação.

Como funciona uma máquina de pão

A primeira coisa a fazer com a máquina de pão (além de ligá-la) é garantir que os ingredientes sejam medidos corretamente. Máquinas de pão diferentes usam diferentes quantidades de ingredientes.

Haverá uma certa ordem para que os ingredientes sejam colocados. Isso é importante porque ajuda o pão a crescer na altura correta. Se você não seguir a ordem dos ingredientes, o crescimento do pão pode ficar comprometido.

Máquinas de pão têm configurações diferentes. Algumas têm mais recursos do que outras. Você encontrará configurações para tipos de pão e crostas de pão. Se você comprou uma máquina mais cara, terá mais configurações e recursos para escolher. Você será capaz de experimentar

mais e se identificar com o tipo de pão que você quer fazer. Se a máquina for mais simples, você não terá tantos recursos.

A porção do misturador irá misturar todos os ingredientes com uma pequena pá ou lâmina. Quando a massa estiver pronta, o misturador irá parar.

Os aquecedores dentro da máquina ajustam a temperatura da massa para que ela possa crescer. Pode também assumir a tarefa de amassar a massa para que ela cresça novamente.

Depois que a massa cresceu, a temperatura dentro do aquecedor aumenta o suficiente para assar o pão. Com cada configuração aumentada, o pão vai assar em outra temperatura, juntamente com a crosta, de modo que possa ser crocante. Depois que o pão tiver acabado de assar, os aquecedores dentro da máquina desligarão automaticamente e o pão começará a esfriar.

Retire a panela/balde da máquina e vire-a(o) para tirar o pão. Retire a pá ou lâmina antes de começar a fatiar o pão.

Limpe a panela/balde com água e sabão. Seque e coloque de volta na máquina de fazer pão para usar da próxima vez.

COMO FATIAR O PÃO CASEIRO

O pão está pronto e agora é hora de cortá-lo para que todos possam ter um pedaço. Algumas pessoas não gostam dessa parte porque temem que ela não saia do jeito certo. Você não pode simplesmente destruir uma obra-prima, então você terá que aprender como cortá-la.

Aqui estão algumas dicas para aprender a fatiar seu pão caseiro da maneira certa:

• Adquira uma faca especificamente feita para corte de pão. A parte de corte deve ser afiada. Também deve ser um comprimento que alcance toda a área do pão, de modo que ele seja cortado corretamente.

• Você pode usar facas que vêm com máquinas de pão. Elas são feitas especificamente para cortar pão caseiro.

• Antes de dar o primeiro passo, deixe o pão esfriar. Se o pão ainda estiver quente e você estiver tentando cortá-lo, será difícil para você. Deixe o pão esfriar por algumas horas antes de tentar cortar em fatias.

• Se esta é sua primeira vez, você pode querer investir em um guia de corte de pão.

Quando você começar a cortar, faça como se estivesse serrando madeira, mas não coloque tanta força. Comece a fatiar no topo e vá para o fundo. Certifique-se de que a borda inferior do pão foi incluída no fatiamento. Não pegue uma fatia se a parte inferior não tiver sido cortada. Você pode rasgar o pão dessa maneira.

DICAS RÁPIDAS

Você pode fazer o seu pão sair sempre do jeito que você quer. Aqui estão algumas outras dicas de panificação que você pode usar para garantir que seus pães saiam da maneira certa:

• Você pode usar farinha simples para fazer pão. No entanto, é melhor usar uma farinha que tenha qualidade superior. Também deve conter mais glúten. O glúten ajuda a massa a ficar mais flexível e esticar mais.

• Siga as instruções sobre a quantidade de farinha que você precisará para o seu pão. Dependendo da textura e de outros fatores, você pode precisar de uma quantidade maior ou menor.

• Quando você for escolher uma farinha para pão, concentre-se na quantidade de proteína contida naquela farinha. Verifique o rótulo e procure por uma farinha que contenha em torno de 12% de proteína, não menos que isso. Este é o primeiro passo; o segundo passo é achar uma farinha de boa qualidade. De nada adianta a farinha ter uma quantidade alta de proteína se for de baixa qualidade e o glúten não tiver capacidade de se expandir. Para achar a farinha ideal, você vai ter que testar marcas, pegar informações com outras pessoas interessadas sobre o assunto e pesquisar. A farinha usada para pão no Brasil é a tipo 1 ou farinha integral. Mas alguns sites recomendam também que seja usado a farinha orgânica tipo 1 por conter mais glúten.

• Amassar a massa é uma parte importante do processo de fabricação de pão que não deve ser negligenciada. Faça isso por pelo menos dez minutos até que a massa esteja elástica. Você também tem que levar em consideração a textura da massa quando estiver amassando-a.

• Se houver bolhas de ar presas dentro da massa, o pão ficará leve e fofo. Essas bolhas vêm quando o pão está crescendo. Quando a massa estiver crescendo pela primeira vez, deixe dobrar de tamanho. Apenas aperte depois. Ela irá dobrar novamente de tamanho depois de ter sido moldada em formato de pães.

• Se você quiser adicionar sabor à crosta, você pode usar um “esmalte” sobre a massa. Se você quiser uma crosta brilhante, use clara de ovo e água. Se você quiser uma crosta escura, use gema de ovo e água. Se você quiser uma crosta brilhante e macia, use leite. Você também pode usar diferentes coberturas, como sementes de gergelim ou fubá.

• Uma coisa que é comum acontecer quando se está assando o pão é que ele não asse completamente. Se o pão estiver mal assado, você saberá porque ele ficará com uma aparência pastosa e grudenta.

• Quando for assar o pão, coloque uma panela de água quente na prateleira inferior do forno. Isso ajudará a crosta a tomar forma. Você saberá que está pronto se a crosta estiver oca quando você a tocar.

• Além disso, toque na parte inferior para se certificar de que soa oco. Se ambos estiverem intactos, o pão estará pronto para ser retirado do forno. Deixe esfriar por alguns minutos antes de fatiar.

• A água é um fator importante quando você está fazendo o seu pão. A temperatura deve ser 36 graus. Não pode ser muito quente ou nem muito fria. É melhor se você usar um termômetro para identificar a temperatura correta.

• Certifique-se de medir os ingredientes corretamente. Qualquer pequena diferença pode causar uma mudança na forma como o pão vai sair.

• Quando a massa tiver dobrado de tamanho, ela estará pronta para assar. Você saberá isso pressionando o dedo na massa para fazer um furo. Se o furo não desaparecer, estará pronta para assar.

• Levedura (fermento) seca é melhor e mais fácil de usar quando você está fazendo pão.

• O forno deve estar regulado para 200 graus. Se você quiser que sua crosta fique crocante, coloque uma tigela de água no forno junto com a massa.

• Quanto mais frescos forem os ingredientes, melhor será o pão.

• Os ingredientes devem estar à temperatura ambiente quando você os usa, a fim de obter os melhores resultados para o seu pão caseiro.

• Use uma colher para remover a farinha do recipiente e coloque em um copo de medição. Não bata no copo para abrir espaço para mais farinha. Use uma faca ou objeto plano para nivelar.

• Siga as instruções na receita para preaquecer o forno e assar o pão.

• Se você estiver usando mais de uma assadeira, mantenha-as com vários centímetros de distância umas das outras na prateleira do forno.

• Você pode rasgar a massa de pão se tentar cortar o pão logo após sair do forno.

• Você pode ter sobras de massa para congelar e moldar mais tarde.

• Você pode manter a sobra de massa no freezer por cerca de um mês. Quando você estiver descongelando, coloque na geladeira e deixe descansar

durante a noite. Retire no dia seguinte e desembrulhe parte dela. Deixe a massa ficar em temperatura ambiente.

• Para melhores resultados, coloque a massa que você está congelando em papel alumínio, em um saco plástico ou em papel filme.

• Como não há conservantes no pão caseiro, os pães devem ser congelados em três dias e usados nos próximos meses.

• O pão pode ser reaquecido em forno convencional a 180 graus. Um pão inteiro pode ser embrulhado em papel alumínio. Ou pode ser desembrulhado enquanto o forno estiver preaquecido por não mais que 20 minutos. Fatias de pão e pãezinhos devem ser embrulhados antes do reaquecimento.

• O micro-ondas também pode ser usado para reaquecer pães. Leva apenas 15 a 20 segundos para reaquecer o pão. Se passar muito desse tempo, seu pão poderá ficar duro.

• Você pode usar ervas secas para dar sabor ao pão. No entanto, você deve usar apenas cerca de um terço do que você usaria se fossem ervas frescas.

• Tenha cuidado com a quantidade de canela ou alho que você usa. Usar muita canela pode atrapalhar a estrutura da massa. O pão pode não crescer ao tamanho que deveria ser e a textura do pão pode ficar comprometida. O alho pode interferir na atividade da levedura (fermento), que é importante para o pão crescer corretamente.

• Você pode usar frutas. No entanto, se elas estiverem suculentas, adicione farinha à massa para que você não tenha uma textura pegajosa. Você também pode usar frutas secas.

• Tenha cuidado com a quantidade de vegetais frescos que você põe no pão. Parte do peso dos legumes é água, então você terá que fazer ajustes para não desandar a massa.

• Você também pode mexer o fermento na mistura de farinha ao invés de revisá-lo. Se você fizer isso, certifique-se de usar água morna.

• Se for fazer pão doce ou outro pão com sabor, siga as instruções para moldar. Elas serão diferentes do que as que você usaria para moldar uma massa regular.

RECEITA BÁSICA DE PÃO CASEIRO

Rendimento: um pão grande ou dois pequenos
Tempo de manuseio : 40 minutos
Tempo total de preparo: 3 a 4 horas

Ingredientes:
500g de farinha de trigo
333ml de água morna
10g de sal
15g de fermento biológico fresco ou 5g de fermento biológico seco

Modo de preparo:
1. Coloque a água morna em uma tigela grande.
2. Misture a farinha e o sal em uma tigela menor.
3. Acrescente o fermento na tigela com água ou diretamente na farinha (de acordo com o tipo de fermento que você escolheu utilizar).
4. Acrescente a mistura de farinha e sal na tigela com água.
5. Misture tudo com uma colher de pau e depois com a mão até formar uma massa uniforme. Tente aproveitar toda a farinha que ficar grudada nas laterais.
6. Deixe descansar por 30 minutos.
7. Sove a massa na própria tigela ou em uma bancada levemente enfarinhada.
8. Cubra com a outra tigela (ou com um pano levemente umedecido) e deixe crescer por cerca de 1 hora até dobrar de tamanho (se o tempo estiver quente, será mais rápido).
9. Despeje a massa em uma bancada, pressione-a para liberar todo o ar que se formou internamente.
10. Modele a massa e coloque em uma assadeira ou em uma fôrma 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 em 250ºC.
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 50ml de água na assadeira de baixo preaquecida e coloque a massa no forno em outra assadeira na parte de cima. Diminua a temperatura

para 210ºC.
15. Espere assar por 30 a 40 minutos até dourar bem. Não deixe 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 totalmente assado.
18. Quando estiver assado, retire do forno e coloque em uma grade para esfriar por 10 minutos.

CONCLUSÃO

A produção de pão caseiro vem acontecendo há séculos. Hoje em dia, tornou-se até mesmo um *hobby* , especialmente durante os finais de semana e as férias.

Não há nada mais atraente do que o cheiro e o sabor do pão caseiro. Talvez seus avós ou pais tenham algumas receitas antigas de família. Alguns fazem rolos caseiros ao invés de pães, o que é tão bom quanto. Faça o que fizer, temos certeza que a sua experiência de fazer pão caseiro será memorável.

O seguinte site serviu de referência na pesquisa:
[https://amopaocaseiro.com.br]