

Guia do pão caseiro para iniciantes

Como fazer um pão macio de casca grossa usando apenas farinha, água, sal e fermento biológico

por Adriano Ribeiro

Guia do Pão Caseiro para Iniciantes

Como fazer um pão macio de casca grossa usando apenas farinha, água, sal e fermento biológico

por Adriano Ribeiro

Versão: 2018-02

Este ebook pode ser baixado gratuitamente no site Amo Pão Caseiro:

http://amopaocaseiro.com.br/guia-do-pao-caseiro

Copyright © Amo Pão Caseiro. Todos os direitos reservados.

Este é um conteúdo gratuito distribuído exclusivamente pelo site Amo Pão Caseiro (https://amopaocaseiro.com.br). É proibida a reprodução total, parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor.

Por que fazer pão em casa?





Meu nome é Adriano Ribeiro, sou um designer que se apaixonou pela panificação artesanal. Quando comecei em 2015, eu não tinha nenhuma experiência em fazer pães. Estraguei muita farinha, mas acredito que aprendi a fazer ótimos pães.

Nunca trabalhei em padarias, minha experiência é exclusiva de quem faz pão em casa, usando ingredientes do supermercado e equipamentos domésticos.

Aqui eu ensino a evitar os erros que cometi e tudo o que você precisa para fazer pães incríveis usando somente farinha, água, sal e fermento!

Muita gente gosta de cozinhar, mas ainda assim poucos se arriscam a fazer pão, uma técnica milenar que ficou adormecida nas últimas décadas. O pão caseiro é gostoso, saudável, fácil, barato e divertido.

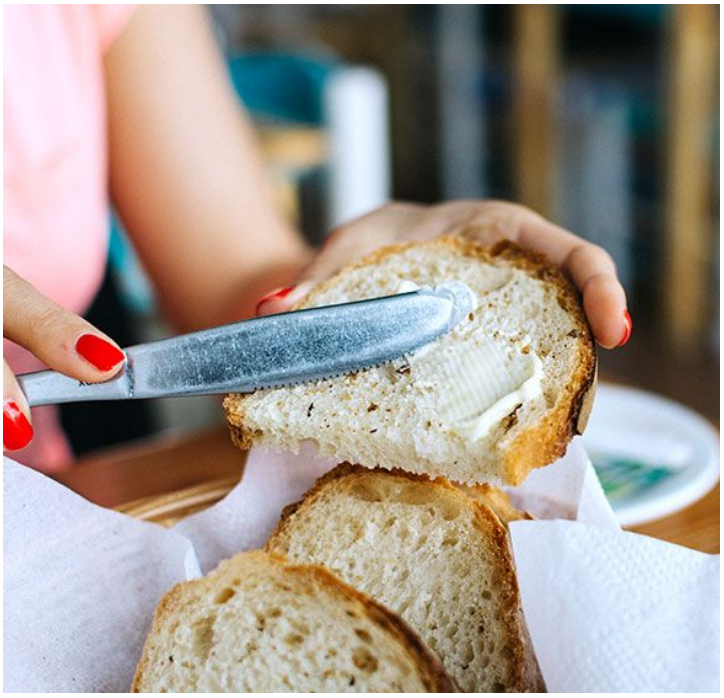
Caso você ainda tenha dúvidas, aqui vão alguns motivos para começar:

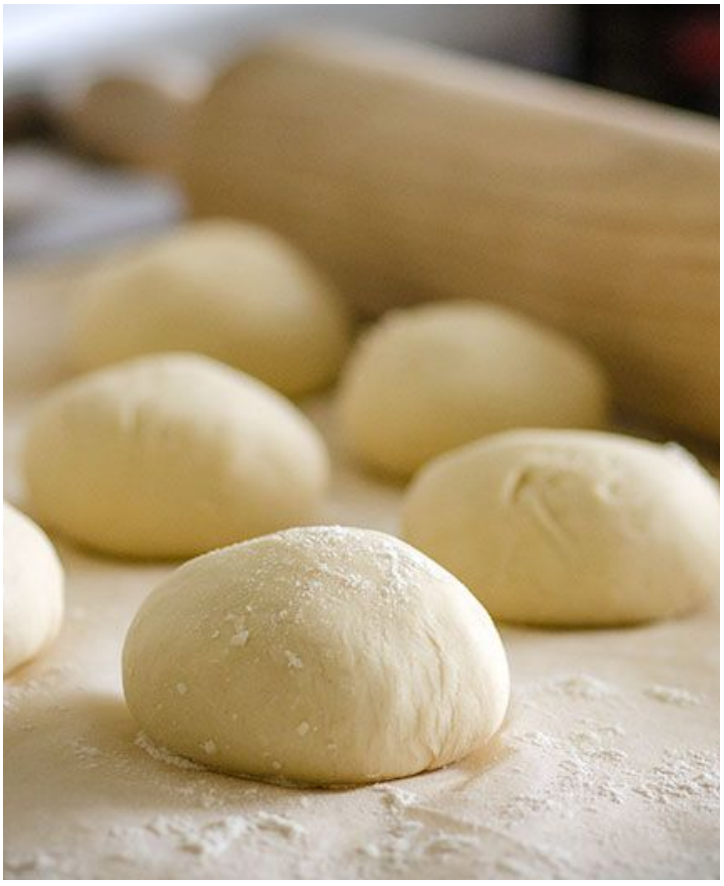
1. É gostoso

Não sei se são os ingredientes, o ambiente ou todo o processo, mas depois que você come seu primeiro pão feito em casa, não quer mais comer pão de padaria. E de bônus ainda perfuma sua casa com o delicioso aroma de pão quentinho.

Copyright © Amo Pão Caseiro. Todos os direitos reservados.

Este é um conteúdo gratuito distribuído exclusivamente pelo site Amo Pão Caseiro (https://amopaocaseiro.com.br). É proibida a reprodução total, parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor.





2. É saudável

Experimente olhar no verso da embalagem de um pão de forma ou de uma bisnaguinha e você vai encontrar diversos conservantes e aditivos. O pão caseiro só precisa de 4 ingredientes: farinha, água, sal e fermento.

3. É barato

Você já tem tudo o que precisa para fazer pão caseiro: Um forno convencional, uma assadeira, uma colher de pau e duas tigelas de plástico. Os ingredientes são simples: farinha de trigo convencional, água mineral ou de torneira fervida, sal de cozinha e um saquinho de fermento biológico seco instantâneo.

4. Alivia o stress

Modelar e sovar a massa são atividades extremamente relaxantes. Aguardar o crescimento e respeitar o tempo de fermentação nos ajuda a controlar mais a ansiedade e fugir um pouco da presa do dia-a-dia.

5. É fácil

Talvez a maior barreira para quem quer começar seja achar que é difícil ou que exige muita dedicação. Sovar a massa é simples, mas caso você não queira se arriscar no método tradicional, sugiro o método de esticar e puxar que falaremos mais abaixo.

Copyright © Amo Pão Caseiro. Todos os direitos reservados.

Este é um conteúdo gratuito distribuído exclusivamente pelo site Amo Pão Caseiro (https://amopaocaseiro.com.br). É proibida a reprodução total, parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor.

Índice

- Acessórios
  - O que você precisa para começar
- Ingredientes
  - Farinha de trigo
  - Água
  - Fermento
  - Sal
- Tempo
- Etapas de preparação do pão
  - Pré-fermentação
  - Pesagem
  - Mistura e Sova
  - Primeira fermentação
  - Divisão e pré-modelagem
  - Descanso ou segunda fermentação
  - Modelagem
  - Terceira fermentação ou fermentação final
  - Corte
  - Assamento
  - Resfriamento
- Resumo da receita
- Obrigado!

Copyright © Amo Pão Caseiro. Todos os direitos reservados.

Este é um conteúdo gratuito distribuído exclusivamente pelo site Amo Pão Caseiro (https://amopaocaseiro.com.br). É proibida a reprodução total, parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor.

Utensílios

O que você precisa para começar

Nada demais. Dos utensílios abaixo, provavelmente você só tenha que comprar uma balança.



Balança de precisão – Você pode improvisar com xícaras medidoras. Funcionam, mas a pesagem não é tão fácil e exata. Compre uma balança por menos de R$ 30 sem sair de casa.

Duas tigelas redondas – Use uma tigela para misturar e sovar os ingredientes e outra como tampa (de tamanho diferente) para cobrir a massa durante o descanso. Podem ser de plástico (mais baratas), vidro (permitem acompanhar o crescimento) ou cerâmica (mais bonitas). Dizem que as de metal interferem no desenvolvimento do fermento.

Pano de prato – Use panos limpos, mas tome cuidado com aqueles que acabaram de ser lavados, ainda com cheiro de amaciante.

Bancada de trabalho – Pode ser uma área seca perto da pia ou uma mesa de madeira. É importante que tenha uma boa altura (acima de 90cm) para não te deixar com dor nas costas. Por mais que você limpe, sempre vai sobrar farinha e pedaço de massa grudada na bancada.

Copyright © Amo Pão Caseiro. Todos os direitos reservados.

Este é um conteúdo gratuito distribuído exclusivamente pelo site Amo Pão Caseiro (https://amopaocaseiro.com.br). É proibida a reprodução total, parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor.

Copo medidor – Para medir os líquidos. Escolha o que tiver mais divisões na régua. É comum você encontrar receitas de pão onde a água é medida em gramas (para calcular a porcentagem de hidratação da massa), nesse caso você usa a balança.

Assadeira grande – Que seja grande e ocupe toda extensão do forno. De preferência rasa (para assar bem as laterais do pão) e antiaderente.

Luva térmica – De pano ou silicone, ela é essencial para manipular a assadeira ou o pão dentro do forno. Prefira a luva com o punho mais comprido e se possível tenha duas.

Timer – Marcar os tempos corretos é essencial na panificação. Eu use o timer do celular ou do micro-ondas.

Forno doméstico – Pode ser forno a gás ou elétrico, que possui maior controle da temperatura e desliga automaticamente, mas é caro e gasta mais energia.

Faca de pão – Um pão de fermentação natural tem a casca mais dura (como o pão italiano) e exige uma faca de serra poderosa.

DICA	Comece pelo básico e com o tempo é legal (e divertido) ir aprimorando seu arsenal: amopaocaseiro.com.br/utensilios

Copyright © Amo Pão Caseiro. Todos os direitos reservados.

Este é um conteúdo gratuito distribuído exclusivamente pelo site Amo Pão Caseiro (https://amopaocaseiro.com.br). É proibida a reprodução total, parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor.

Ingredientes

Esqueça a manteiga, o ovo, o açúcar e o óleo. Para fazer o pão caseiro tradicional você só precisa de quatro ingredientes: farinha de trigo (branca, sem adição de fermento), água, sal e um sachê de fermento biológico seco encontrado em qualquer mercado.

Farinha de trigo

Não precisa investir numa farinha importada logo no início, você vai desperdiçar muita farinha até chegar num pão de qualidade. Comece pelas nacionais que você encontra em qualquer mercado. A lista abaixo é uma coletânea de farinhas que eu já testei ou indicadas por profissionais da área. As opções de marcas variam muito em cada região do Brasil.



Anaconda Premium – É uma marca que eu utilizo bastante: barata (R $3,00) e de boa qualidade.



Mirella Orgânica – Uma das poucas orgânica com preço acessível. Usei e gostei do resultado.



Paullinia Orgânica – Além de orgânica, é uma das poucas nacionais que suporta acima de 70% de hidratação.



Dona Benta Reserva Integral – Testei recentemente e gostei bastante do resultado.

Copyright © Amo Pão Caseiro. Todos os direitos reservados.

Este é um conteúdo gratuito distribuído exclusivamente pelo site Amo Pão Caseiro (https://amopaocaseiro.com.br). É proibida a reprodução total, parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor.

DICA

Veja uma lista completa de farinhas:
amopaocaseiro.com.br/farinha-para-pao

Água

É importante usar água de qualidade, mas não precisa ser mineral. Ferva a água do filtro para reduzir o cloro, espere esfriar e guarde em uma garrafa de vidro.

Fermento

Quando misturamos fermento na farinha com água, a levedura 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.

Fermento químico



Não use esse fermento para fazer pão. Vale lembrar que o fermento químico (Pó Royal) não é uma levedura natural. Ele é uma mistura de bicarbonato de sódio com ácido não tóxico e é utilizado para dar textura esponjosa à massa. É mais indicado para bolos, embora existam receitas de pão que utilizam fermento químico.

Fermento biológico

Todos os fermentos industrializados comprados no supermercado são a levedura Saccharomyces cerevisiae em diferentes formas: tabletes, em grãos ou um pó.



Fermento biológico fresco é aquela pasta bege de consistência firme que vem em tabletes. Ele é composto somente de leveduras condensadas, não tem nenhum emulsificante, por esse motivo é considerado mais saudável. Por ser um produto fresco, precisa ficar na geladeira e seu tempo de armazenagem é menor (15 dias). Deve ser misturado diretamente na farinha.



Fermento biológico seco é aquele que vem em uma latinha na forma de pó granulado. É obtido através da secagem do fermento biológico fresco. Além das leveduras também contêm um emulsificante (monoestearato de sorbitana). Por ser seco, não precisa ficar na geladeira e dura até 6 meses. Deve ser misturado com a mesma quantidade de açúcar e

Copyright © Amo Pão Caseiro. Todos os direitos reservados.

Este é um conteúdo gratuito distribuído exclusivamente pelo site Amo Pão Caseiro (https://amopaocaseiro.com.br). É proibida a reprodução total, parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor.

com água morna ou leite. Reserve por 10 ou 15 minutos antes de usar.

Fermento biológico seco instantâneo é um pó formado de pequenos bastões que costuma ser vendido em sachês de 10g. Possui as mesmas características do fermento biológico seco: contêm monoestearato de sorbitana e não necessita de refrigeração. A única diferença é que o fermento deve ser misturado diretamente à farinha, sem precisar dissolvê-lo na água morna. Com a embalagem fechada dura até 2 anos, mas depois de aberto não deve ser mais armazenado.

Fermento natural

O fermento natural era o único tipo existente antes da produção industrial e voltou à moda nos últimos anos pela sua qualidade inigualável. É o mesma levedura dos fermentos industrializados, mas em seu estado selvagem combinado com lactobacilos. Você não encontra esse fermento no supermercado, pois ele precisa ser cultivado por 7 a 10 dias através de uma mistura de água e farinha.

DICA	Saiba mais sobre o fermento natural e sua vantagem sobre o industrializado. amopaocaseiro.com.br/fermento-natural

Sal

Use sal de cozinha comum.

Especialistas dizem que o sal não refinado, como o sal marinho, conserva melhor o pão. Não refinado é o sal em forma de cristais (como o sal grosso), nesse caso ele precisa passar por um moedor antes de ser adicionado a receita.

Além de dar sabor, o sal fortalece o glúten e ajuda na conservação do pão. Em quantidade excessiva pode diminuir o crescimento da massa. A proporção ideal é de 2% em relação ao peso da farinha (Ex: 10g de sal para 500g de farinha).

Copyright © Amo Pão Caseiro. Todos os direitos reservados.

Este é um conteúdo gratuito distribuído exclusivamente pelo site Amo Pão Caseiro (https://amopaocaseiro.com.br). É proibida a reprodução total, parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor.

Tempo

Você vai precisar de tempo, entre 3 a 4 horas. Não precisa ficar todo esse período na cozinha, mas tem que estar por perto para acompanhar o crescimento da massa e não deixar passar do ponto. Se quiser comer pão à noite, precisa começar a fazê-lo depois do almoço.



É preciso respeitar os tempos de fermentação, e eles não são tão precisos como um relógio. Se está calor é mais rápido, se está frio demora mais. A umidade do ar, a qualidade da farinha e o tipo de sova, tudo isso pode influenciar na velocidade da fermentação. Panificação é prática e sensibilidade.

Depois de praticar um pouco, você descobre que não precisa de tempo, mas de planejamento. É possível desacelerar o crescimento da massa dentro da geladeira e até congelar o pão já modelado.

Etapas de preparação do pão

Pré-fermentação

Autólise

A autólise é um método bem simples de pré-fermentação que vai ajudar no desenvolvimento do glúten e diminuir o tempo de sova.

Copyright © Amo Pão Caseiro. Todos os direitos reservados.

Este é um conteúdo gratuito distribuído exclusivamente pelo site Amo Pão Caseiro (https://amopaocaseiro.com.br). É proibida a reprodução total, parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor.

Basta misturar bem a farinha e a água por 5 minutos (sem sovar), cobrir e deixar descansando por 2 horas. Se você não puder esperar, deixe pelo menos 15 minutos, é melhor do que nada. É possível fazer autólise por até 10 horas, dizem que melhora o sabor do pão.

Existem outros métodos de pré-fermentação que adicionam um pouco de fermento à mistura (sem o sal). Quando a proporção de água é igual a da farinha, a mistura mais líquida é conhecida como poolish. Quando utilizamos menos água (50% a 70%) é dado o nome de biga. Em ambos os casos, devido ao aspecto da mistura no final do processo, ela também é conhecida por esponja. Não usaremos esses métodos nesse livro.

Pesagem

Como já foi falado acima, ter uma balança de precisão é muito importante. Usar xícaras medidoras também funciona, mas um bom jogo custa o mesmo que uma balança digital básica, que é muito mais precisa e prática.

Não use copos ou xícaras comuns. É impossível acertar a receita dessa forma.

Copyright © Amo Pão Caseiro. Todos os direitos reservados.

Este é um conteúdo gratuito distribuído exclusivamente pelo site Amo Pão Caseiro (https://amopaocaseiro.com.br). É proibida a reprodução total, parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor.

Mistura e Sova

Não existe uma técnica ideal para sovar massa de pão, todas tem vantagens e desvantagens. O objetivo é o mesmo: esticar e alinhar as cadeias de glúten.

1. Método Tradicional



O método mais tradicional 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 em 90º e repita.

- Vantagens: É rápido (10 a 15 minutos).
- Desvantagens: É cansativo. Alguns consideram isso uma vantagem, mas não há como negar que seja trabalhoso.

2. Método Francês (golpear e dobrar)



Útil para massas muito hidratadas ou pegajosas. Levante a massa a uma certa altura, rode-a 180º e jogue-a com o máximo de força sobre a bancada, fazendo uma dobra no final.

- Vantagens: É rápido (10 a 15 minutos).
- Desvantagens: É barulhento, você precisa golpear a massa com força sobre a bancada para funcionar.

3. Método Esticar e Dobrar



Fácil e também útil para massas muito hidratas. Estique um pedaço da massa e dobre até o centro, faça isso umas 8 vezes até cobrir todo diâmetro da massa (isso deve levar de 10 a 20 segundos). Cubra e deixe descansar por 10 minutos. Repita o processo por mais 3 vezes.

- Vantagens: É fácil e não cansa.
- Desvantagens: Leva o dobro do tempo dos outros métodos (30 a 40 minutos).

Copyright © Amo Pão Caseiro. Todos os direitos reservados.

Este é um conteúdo gratuito distribuído exclusivamente pelo site Amo Pão Caseiro (https://amopaocaseiro.com.br). É proibida a reprodução total, parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor.

4. Batedeira



A batedeira precisa ter aquele ganho próprio para massas. Misture todos os ingredientes por 5 minutos na velocidade baixa (1) e bata por mais 10 minutos na velocidade alta (2).

- Vantagens: É fácil e não cansa.
- Desvantagens: Você vai precisar de uma batedeira planetária com gancho que é mais cara que a comum. Se utilizar somente esse método, não vai aprender a identificar quando a massa está no ponto certo.

5. Não sovar

O método de não sovar a massa foi popularizado pelo padeiro Jim Lahey no livro 'My Bread'. Consiste em utilizar uma massa bem hidratada e um tempo maior de fermentação ao invés da sova. Algumas receitas melhoram a qualidade da crosta assando o pão no forno dentro de uma panela.

- Vantagens: É fácil e não cansa.
- Desvantagens: Exige muito tempo de descanso (pelo menos 12 horas) e só funciona com receitas específicas.

DICA

Assista os métodos de sovar a massa do pão:
amopaocaseiro.com.br/sovar-massa-de-pao

Copyright © Amo Pão Caseiro. Todos os direitos reservados.

Este é um conteúdo gratuito distribuído exclusivamente pelo site Amo Pão Caseiro (https://amopaocaseiro.com.br). É proibida a reprodução total, parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor.

Primeira fermentação

Após a sova, a massa deve descansar por aproximadamente 1 hora para crescer e desenvolver o sabor do pão. Cubra ela com um pano levemente umedecido ou com uma outra tigela para impedir que se forme uma crosta seca sobre a massa. Ela vai aumentar de volume até dobrar de tamanho. Se estiver frio (abaixo de 20º) é possível que demore um pouco mais. Respeite o tempo de crescimento da massa, mas evite deixar descansando além do prazo.



Divisão e pré-modelagem

Descubra a massa após o crescimento. Você vai sentir o cheiro de álcool da fermentação e verá traços de umidade. Dê um soco bem de leve no meio para retirar todo o gás carbônico que foi aprisionado pelo glúten.

Despeje a massa na bancada e faça a pré-modelagem. Use o mínimo de farinha que puder, se conseguir trabalhe sobre a bancada não enfarinhada. Se for fazer mais de um pão, esse é momento de dividir a massa e pesar cada porção.

A forma da pré-modelagem vai depender da aparência final que você vai escolher para seu pão. Forma de bola para pães mais redondos ou forma retangular para baguetes e outros pães mais alongados.

Para a forma de bola, dobre as bordas da massa até o centro para formar uma "trouxinha" e feche-a bem usando a ponta dos dedos. Vire a emenda para baixo,

Copyright © Amo Pão Caseiro. Todos os direitos reservados.

Este é um conteúdo gratuito distribuído exclusivamente pelo site Amo Pão Caseiro (https://amopaocaseiro.com.br). É proibida a reprodução total, parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor.

puxe a massa em sua direção para criar um pouco de tensão e boleie-a usando as duas mãos.

Para a forma retangular, achate a massa, esticando-a para as laterais. Enrole-a sobre a bancada e puxe em sua direção para criar tensão. Cubra novamente com o pano.

Descanso ou segunda fermentação

Esse descanso é curto, só 15 ou 30 minutos. Depois vire a massa com a emenda para cima e abra ela suavemente com as mãos. Comece a modelagem.

Modelagem

Batard (Bâtard)

Imagine que a massa é uma folha de papel e dobre as duas pontas de um dos lados até o centro. Esse lado ficará com uma ponta central. Dobre-a até o centro. Sele bem as emendas com a base da palma das mãos.



DICA

Assista em vídeo como modelar a massa do pão:
http://amopaocaseiro.com.br/modelar-massa-de-pao/

Copyright © Amo Pão Caseiro. Todos os direitos reservados.

Este é um conteúdo gratuito distribuído exclusivamente pelo site Amo Pão Caseiro (https://amopaocaseiro.com.br). É proibida a reprodução total, parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor.

Terceira fermentação ou fermentação final

A fermentação final vai permitir que a massa cresça novamente, dessa vez de uma maneira mais homogênea, já no formato final do pão. Cubra com um pano e se possível, envolva a massa em um saco plástico para manter a umidade, mais do que necessária nessa etapa.

Corte



As incisões sobre a massa não são apenas estéticas, elas são indispensáveis para ordenar a saída do gás carbônico, permitindo um bom desenvolvimento do pão dentro do forno. Use uma faca bem afiada, uma faca de serra ou uma lâmina de barbear.

Comece com o básico: um corte não muito profundo de ½ centímetro de forma longitudinal sobre a massa, momentos antes de colocá-la no forno.

Copyright © Amo Pão Caseiro. Todos os direitos reservados.

Este é um conteúdo gratuito distribuído exclusivamente pelo site Amo Pão Caseiro (https://amopaocaseiro.com.br). É proibida a reprodução total, parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor.

Assamento

Pré-aquecimento

O forno precisa estar bem quente antes de receber a massa do pão. O ideal é uma temperatura acima de 200ºC. Eu costumo colocar meu forno elétrico em 250ºC, pois medindo com o termômetro notei que ele nunca passa dos 170ºC. São necessários 30 minutos para pré-aquecer um forno para assar pão.



Vapor de água

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

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



Borrifador de água – Um acessório simples que você encontra em qualquer loja de jardinagem ou perfumaria. Deve ser usado um pouco antes de colocar o pão ou ainda quando estiver com a porta do forno aberta. Umedecer a superfície da massa serve para manter o crescimento interno e atrasar a formação da casca. Cuidado para não exagerar na quantidade de água.

Copyright © Amo Pão Caseiro. Todos os direitos reservados.

Este é um conteúdo gratuito distribuído exclusivamente pelo site Amo Pão Caseiro (https://amopaocaseiro.com.br). É proibida a reprodução total, parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor.



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

Dentro do forno

São necessários 40 a 50 minutos de forno para assar um pão caseiro.

É importante que o calor atue de maneira uniforme em toda superfície do pão. Se o calor atinge apenas a parte de cima, as bolhas de gás na base não irão se expandir tão rápido quanto as do topo. Assim o miolo ficará muito denso na parte de baixo. O ideal é colocar uma pedra de assar no forno durante o pré-aquecimento e deslizar a massa dentro do forno com uma pá de padeiro, mas essa não é uma técnica recomendada para quem está começando.

Diferente de assar um bolo, após os primeiros 20 minutos você pode abrir a porta do forno. Se perceber que um lado está assando mais do que outro, vire a assadeira e mude a posição do pão.



Pedra de assar – É um acessório caro, mas super recomendado. É mais fácil encontrar aquelas pedras redondas para pizza, mas eu sugiro a quadrada, que suporta até dois filões grandes ao mesmo tempo. A pedra deve ser colocada antes de ligar o forno. Ela demora para aquecer, mas depois que esquenta ajuda a assar o pão de forma homogênea.

Saindo do forno

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 bem assado. Se o pão estiver assado por dentro, mas a casca ainda não caramelizou, coloque na função gratinar por 5 minutos, mas fique de olho para não queimar.

Copyright © Amo Pão Caseiro. Todos os direitos reservados.

Este é um conteúdo gratuito distribuído exclusivamente pelo site Amo Pão Caseiro (https://amopaocaseiro.com.br). É proibida a reprodução total, parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor.

Passo a passo da preparação do forno para assar pão

Todas as informações acima estão resumidas aqui em uma sequência cronológica. O processo envolve uma série de ações combinadas e precisa ser feito com uma certa velocidade, pois quanto mais tempo a porta do forno ficar aberta, mais o calor vai escapar.

1. (Opcional) Coloque a pedra de assar dentro do forno.
2. Ligue o forno na temperatura máxima (250ºC).
3. Após 20 minutos, despeje água fervendo sobre as toalhas enroladas dentro de uma forma de bolo inglês e posicione-as na bandeja de baixo do forno.
4. Após mais 10 minutos, coloque a massa em uma assadeira rasa ou (opcional) em um papel manteiga sobre a pá de padeiro.
5. Faça os talhos na massa.
6. Abra o forno e coloque a assadeira dentro ou (opcional) deslize a massa com o papel manteiga sobre a pedra de assar.
7. Pulverize um pouco de água dentro do forno.
8. Feche a porta e acompanhe o crescimento da massa.
9. Após 20 minutos de cozimento, retire as toalhas do forno para cortar o vapor e começar a formar a casca.
10. Mantenha o pão por mais 15 ou 20 minutos dentro do forno.
11. 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. Evite deixar o pão assando por mais de 5 minutos.
12. Caso o pão já esteja assado por dentro, mas a casca ainda não, reduza a temperatura para 210ºC e coloque na função gratinar por 5 minutos. Fique de olho para não torrar demais o pão.

Resfriamento

Após retirado do forno, o pão deve ser colocado em uma grade de resfriamento por 10 minutos. 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.

Copyright © Amo Pão Caseiro. Todos os direitos reservados.

Este é um conteúdo gratuito distribuído exclusivamente pelo site Amo Pão Caseiro (https://amopaocaseiro.com.br). É proibida a reprodução total, parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor.

Resumo da receita

Boa sorte e bem vindo ao delicioso mundo da panificação artesanal!



Pão caseiro

- **Rendimento:** 1 pão grande
- **Tempo de manuseio**: 40 minutos
- **Tempo total de preparo:** 3 a 4 horas

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

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 (veja o método correto de misturar o fermento de acordo com o tipo que você utiliza).
4. Acrescente a mistura de farinha e sal na tigela com água.

Copyright © Amo Pão Caseiro. Todos os direitos reservados.

Este é um conteúdo gratuito distribuído exclusivamente pelo site Amo Pão Caseiro (https://amopaocaseiro.com.br). É proibida a reprodução total, parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor.

5. 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.
6. Deixe descansar por 10 minutos (ou até 30 minutos se você puder esperar).
7. Sove a massa na própria tigela ou em uma bancada levemente enfarinhada. Caso tenha dúvidas, veja como sovar a massa.
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 estiver calor é mais rápido).
9. 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 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 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 210ºC.
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.

Copyright © Amo Pão Caseiro. Todos os direitos reservados.

Este é um conteúdo gratuito distribuído exclusivamente pelo site Amo Pão Caseiro (https://amopaocaseiro.com.br). É proibida a reprodução total, parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor.

Obrigado!

Espero que você tenha gostado deste livro. Acompanhe o Amo Pão Caseiro no Facebook (facebook.com/amopaocaseirocombr), lá eu respondo dúvidas e publico regularmente novidades sobre panificação artesanal.

Um abraço,

Adriano Ribeiro.



AMO PÃO CASEIRO



facebook.com/amopaocaseirocombr



instagram.com/amopaocaseiro



pinterest.com/amopaocaseiro



twitter.com/amopaocaseiro

DICA

Esse livro é gratuito e pode ser compartilhado com seus amigos e familiares. Seria incrível se você fizesse isso enviado para eles apenas o link abaixo: : https://amopaocaseiro.com.br/guia-do-pao-caseiro

Copyright © Amo Pão Caseiro. Todos os direitos reservados.

Este é um conteúdo gratuito distribuído exclusivamente pelo site Amo Pão Caseiro (https://amopaocaseiro.com.br). É proibida a reprodução total, parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor.