

Pão italiano caseiro



Ingredientes

1 kg de farinha de trigo
2 tabletes (30 gramas) de fermento biológico fresco
600 mililitros de água gelada
2 colheres (sopa) de azeite
1 colher (sopa) de sal

Modo de preparar

Numa vasilha coloque a farinha, o fermento triturado e espalhado sobre a farinha, o sal, a água e o azeite . Misture tudo até obter uma massa lisa e fácil de trabalhar. Coloque sobre a mesa de trabalho e sove a massa por uns 15 minutos ou até o ponto de véu, (pode ser esticada finamente sem rasgar)

Divida a massa em três partes e deixe descansar durante 1:30 hs. Mantendo coberta com um pano úmido.

Abra as bolas de massa com as mãos, até mais ou menos a espessura de um dedo. Enrole já dando o formato do pão. Cubra novamente com um pano úmido e deixe crescer por mais 2:00 hs.

Pré aqueça o forno à 200º.

Na hora de enfornar, faça uma mistura de água com amido de milho, ou mesmo farinha, pincele bem para umedecer a superfície dos pães.

Leve ao forno à 200º por 30 minutos, depois abaixe a temperatura para 150º e deixe assar por mais 30 minutos

Cuidado para não assar demais, pois cada forno tem sua própria manha, quando estiver bem dourado está OK.