

Pão italiano caseiro



Para a esponja: Fermento para pão, 2 tabletes (30 g)
Sal, ½ colher (chá)
Água morna, 1 xícara
Farinha de trigo, 100 g

Para o pão italiano: Farinha de trigo, 1 kg
Açúcar, 1 colher (sopa)
Margarina, 2 colheres (sopa)
Ovos, 2 unidades
Leite, 1 xícara

1 - Faça, primeiro, a esponja. Em um recipiente, coloque o fermento esfarelado e o sal, misture até obter um líquido e, depois, junte a água morna e os 100 g de farinha. Mexa e deixe levedar (crescer) coberta com um pano, em um lugar quente. (+/- 30 minutos .)Feito isso, reserve.

2 - Em seguida, coloque a farinha (reservando um pouco) em um recipiente, juntamente com o açúcar, a margarina, os ovos levemente batidos, a esponja feita no passo anterior e o leite. Mexa, então, com as mãos, para que os ingredientes se misturem (se necessário, utilize a farinha reservada nesta etapa).

3 - A seguir, sove a mistura sobre uma superfície enfarinhada, até obter uma massa lisa.

4 - Modele, então, em formato de uma bola, coloque em uma assadeira redonda alta - untada e polvilhada com farinha de trigo - e faça cortes na superfície do pão, pincelando com água logo em seguida.

5 - Por fim, deixe a massa dobrar de volume (cerca de 50 minutos) e leve ao forno, preaquecido a 150°C (médio) por 15 a 20 minutos e, depois, 180°C por mais 15 a 20 minutos.