

Receita de Pão Caseiro

Ingredientes

1,5 quilo de farinha para pão

2 saquetas de fermento de padeiro

1,2 litro de água

1 colher de chá de sal



Preparação

Num alguidar, deite a farinha e misture com o sal, juntando, depois, o fermento e mexendo tudo.

Aqueça a água de forma a que fique morna e, após abrir uma cavidade no meio da farinha, despeja-a. Com as pontas dos dedos, misture a farinha com a água. Passe a mão à volta do alguidar, por dentro, e envolva a farinha. Se estiver, ainda, seca, ponha mais água morna, para que a massa fique com um aspeto húmido e peganhento.

Depois, tapa-se com um pano limpo e, por cima, um mais forte para “abafar” o alguidar.

Assim que a massa tiver levedado e duplicado polvilhe um tabuleiro com farinha e, com as mãos enfarinhadas, passe em volta das paredes do alguidar para descolar a massa.

Com uma faca, corta-se metade da massa e colocam-se os pães já moldados numa superfície enfarinhada, colocando-se, de seguida, no tabuleiro. Faz-se o mesmo com a outra parte da massa.

Deve ficar no forno durante meia hora, a 180.º.