

Pão Italiano

Massa fermentada:

- 150gr de farinha de trigo
- 180 gr de água
- 4gr de sal
- 2gr de fermento biológico seco

Preparo:

1. Misture os ingredientes e deixe repousar até dobrar de volume (aproximadamente 4 a 6 horas)



Massas final:

- 300gr de farinha de trigo
- 228gr de massa fermentada
- 4gr de fermento biológico seco
- 9gr de sal
- 22gr de mel
- 135gr de água

Preparo:

1. Adicionar a massa final a massa fermentada (228gr) e sovar até dar o ponto de véu (na batedeira usar velocidade média por aproximadamente 12 minutos)
2. Descansar por 30 – 45 minutos
3. Dividir, modelar e deixar fermentar por aproximadamente 1 hora ou até dobrar de volume
4. Fazer os cortes, dar acabamento com farinha de trigo e levar para assar a 230°C por 30 minutos.



Nota importante: Quando estiver assando, na hora que começar a dourar você deve borrifar spray de água dentro do forno porque o que dá crocância à massa é o vapor de água. O spray de água – use um borrifador usado para jardinagem – gerará o vapor necessário.

É um pão que a casca não vai ficar igual aos comprados nas melhores padarias, mas fica bom e com o gosto característico de pão italiano. Para fazer um parecido com os vendidos (aqueles em que a casca “salta do pão”), você tem que ter um forno por convecção e entrada de água para borrifar o vapor de forma uniforme. Coisa para profissional !