

Pão Caseiro Boquilobo



Ingredientes: 1 quilogramas de farinha tipo 65 sem fermento
1 colher de chá de fermento de padeiro
0 totaste de água morna
0 totaste de sal
0 totaste de azeite

Instruções de preparação:

Ligue o forno a 220° e arranje um recipiente fundo e largo que lhe permita ter espaço para trabalhar a massa. Coloque a farinha na tigela e faça uma cratera ao centro. Reserve um pouco de farinha no pacote para o final. No centro na massa ponha o fermento desfeito, o sal e só um pequeno fio de azeite. Vá acrescentando a água, que deve estar morna, e amasse muito bem. A massa não deve ficar muito dura nem líquida. Quando estiver fofa está boa. Agora envolva a sua massa num pouco do resto da farinha que reservou. Coloque a tigela dentro dum saco térmico grande ou tape com um cobertor durante 2 horas. Divida a massa em dois e molde o pão ao seu gosto. Na base do tabuleiro do forno coloque uma camada de farinha e coloque o pão que vai ao forno entre 30 a 40 minutos... Parta em fatias quando ainda estiver morno e barre com manteiga....

Sugestões Adicionais: