

Pão Australiano

1 e ¼ xícaras água, morna
2 colheres de sopa margarina
¼ xícara mel
2 xícaras farinha de trigo
1 xícara farinha de trigo integral
1 xícara farinha de centeio
1 colher de sopa chocolate em pó
3 colheres de sopa açúcar mascavo
½ colher de chá sal
2 colheres de chá fermento biológico seco instantâneo
quanto basta fubá

A. Preparo Manual

1. Em uma superfície plana, preferencialmente de mármore ou granito, despeje as farinhas (trigo, trigo integral e centeio), o chocolate, o sal e o açúcar mascavo. Abra um buraco no meio e acrescente um pouco de água morna. Misture e vá repetindo o processo até a água acabar. Ao final, misture a margarina, o mel e o fermento. O processo gera uma massa uniforme e macia. Deixe descansar por uma hora em temperatura de cerca de 24°C.

2. Modele os pães conforme desejado. Pode ser dividido em duas partes e assado em formas de pão ou em porções menores. Por exemplo, 6 pãezinhos de cerca de 12cm por 5cm. Pouvilhe os pães com fubá. Coloque-os em uma ou mais assadeiras untadas, cubra com um pano e deixe descansar até dobrar de tamanho (cerca de 1 hora).

3. Pré-aqueça o forno a 180°C. Leve os pães crescidos para o forno e deixe assar até dourar (cerca de 35/40 minutos). Tire do forno e deixe esfriar por 15 minutos. Sirva com manteiga.

B. Preparo da Massa na Máquina de Pão, Assado no forno convencional

1. Coloque todos os ingredientes com exceção do fubá na máquina de pão. É recomendado que a ordem dos ingredientes seja seguida, ou seja, começar pela água morna e terminar pelo fermento. Ligue no ciclo "Massa" e deixe até o processo terminar. O ciclo geralmente dura 1 hora e 30 minutos.

2. Retire da bandeja da máquina de pão e realize o passo 2 do preparo manual.

3. Idem ao passo 3 do preparo manual.

C. Preparo Total na Máquina de Pão

Coloque todos os ingredientes com exceção do fubá na máquina de pão. É recomendado que a ordem dos ingredientes seja seguida, ou seja, começar pela água morna e terminar pelo fermento. Programe a máquina de pão da seguinte forma: ciclo - normal, quantidade de massa - I e cor - média. Quando estiver pronto é só servir.

Observações:

- O modo de preparo C não utiliza o fubá;
- O preparo na máquina de pão pela primeira vez deve ser

acompanhado. Observe que a massa, após batida, fique no formato de uma bola, não grudando nas paredes da bandeja e totalmente uniforme. Pequenas variações de máquinas ou de temperatura podem fazer com que isso não aconteça. Se ficar grudando nas paredes da bandeja, adicione mais farinha. Se não ficar uniforme (massa muito dura) adicione mais água morna. A princípio, a receita do post funciona bem em grande parte das máquinas de pão;

- É importante que o fermento seja novo e que não esteja aberto (fermento arejado não funciona). O ideal é comprar um saquinho no supermercado especificamente para a receita;
- O fermento deve ser do tipo "seco instantâneo". Isso não é o mesmo que somente "seco";
- Se a temperatura ambiente for muito mais baixa que 24°C, aproxime o pão de um local mais quente (fogão, estufa, etc.) para obter a temperatura ideal.

Source: www.chefrs.com.br | (Servings: 6)