

Pão de sal

Baseado na receita do Rene Seifert do "Pão da Casa" (www.opaodacasa.com.br), disponível aqui: <https://www.youtube.com/watch?v=KCe85lhkfOg>

Tempo: +/- 15h a 16h

Porções: 9 pães médios / 16 pães pequenos

Ingredientes:

- farinha branca: 500g
- água fria: 300g (60%)
- sal: 10 a 15g (2%pf a 3%pf)
- açúcar: 5g (1%pf)
- gordura (azeite ou manteiga): 1 colher de café
- fermento (combinando fermento natural e biológico)

| fermento natural | fermento biol. seco | |
|------------------|---------------------|--|
| 50g (10%pf) | 5g (1%pf) | |

Preparo:

1. misturar 250g de água e farinha até massa ficar homogênea e descansar 30min p/ autólise.
2. misturar restante da água ao fermento, adicionar à massa, adicionando também o restante dos ingredientes.
3. sovar 10 min até massa ficar elástica e homogênea.
4. deixa descansando 15 min.
5. bolear a massa, colocar em um recipiente grande que possa ser fechado/coberto e guardar na geladeira por 12h.
6. retirar a massa, apertá-la para formar o que se pareceria com uma focaccia grossa e repartir em partes iguais (16 partes para pães pequenos, 9 partes para pães médios).

7. esticar cada quadrado/triângulo massageando-o e enrolar a fita de massa sobre si mesma, sempre procurando esticar a massa a cada volta (criar tensão).
8. deitar o rolinho de cada pão com a parte lisa para baixo, massageando novamente para formar uma fita, e dobrá-lo novamente (isso faz com que mais ar fique preso dentro da massa).
9. Colocar os pães em uma assadeira untada para crescer (até cerca de dobro do tamanho).
10. pré-aquecer o forno a 250°C enquanto os pães descansam (cerca de 20 a 30min).
11. opcional: polvilhe farinha nos pães
12. fazer o corte em cada pão com uma faca afiada, uma gilete ou um estilete.
13. cobrir o tabuleiro com uma folha de papel alumínio e assar de 15 a 20 min.
14. retirar a folha de alumínio e assar mais, de 5 a 10 min, até corar os pães.

[atualizado em: 13/abr/2020]