

Pão Pita / Pão Sírio

Baseado na receita do Adriano Ribeiro do "Amo Pão Caseiro" (amopaocaseiro.com.br/), disponível aqui:

<https://www.youtube.com/watch?v=mOjkzQCMuuc>

Tempo: +/- 3h (fermento normal) / 12h (fermento natural)

Porções: 8 médios

Ingredientes:

- farinha branca: 500g
- água: 300g (60%) [utilize água morna se o clima estiver frio e água fria se estiver muito quente]
- sal: 10 a 15g (2%pf a 3%pf)
- azeite: 25g
- açúcar ou mel: 5g (1%pf)
- fermento biológico seco: 5g (1%pf)
- opcional: 50g de fermento natural combinado ao fermento biológico seco ou, sem usar fermento biológico seco, 150g de fermento natural).

Preparo:

1. misturar farinha e 250g de água 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. Deixe para colocar o sal por último, após haver integrado o fermento, o açúcar e o azeite à massa.
3. deixe descansar por 10 min: a massa deve estar levemente pegajosa.
4. sovar 10 min até massa ficar elástica e homogênea.
5. coloque a massa em uma tigela untada com azeite, passe uma leve camada de azeite em cima da massa e deixe descansando até massa dobrar de tamanho (de 1h a 2h). Se estiver usando apenas fermento natural, é bom que ele esteja bem ativo no momento de iniciar a receita e é bom deixar descansar de 8h, na geladeira.
6. coloque a massa em uma bancada e aperte levemente para formar um quadrado: separe em 8 pedaços utilizando uma espátula de padeiro ou uma faca.
7. boleie cada uma das partes, e deixe descansar de 10 a 20 min.
8. pré-aqueça o forno a 250 °C com um tabuleiro dentro (20min ao menos antes de assar os primeiros pães)
9. abra cada bolinha como se faz com uma pizza: vá sempre do centro à borda, sem apertar demais e sem "ferir" a massa (p/ evitar de perder o gás acumulado dentro). Polvilhe farinha sempre que necessário acima e abaixo da massa aberta.
10. após abrir a última bolinha, coloque duas a três pães para assar no tabuleiro aquecido. Acompanhe visualmente, quando o pão inflar (geralmente cerca de 3 a 4 min), deixe mais 1 a 2 min aproximadamente e vire os pães com uma espátula, deixando assar mais 2 minutos aproximadamente.

11. retire os pães assados, coloque-os em uma vasilha e cubra com pano de prato (isso evitará que o pão resseque). Se quiser, coloque algum peso acima dos pães para eles não ficarem em formato de balão.

12. repita o processo até terminar de assar os pães.

[atualizado em: 17/abr/2020]