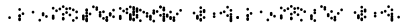


# P A P O U L A



## PÃO SEM SOVA

com fermento biológico



### INGREDIENTES

300g água  
1g fermento biológico\*  
400g farinha de trigo\*\*  
8g sal

\*ou 3g fermento biológico fresco

\*\* use farinha de trigo tipificada para pães

Panela de ferro com tampa para assar

### AGENDA

Dia 1:

20h misturar ingredientes

Dia 2:

8h modelar o pão

9h pre-aquecer forno e panela

10h assar

### PASSO A PASSO

1. Num bowl coloque a água, o fermento biológico e então a farinha e o sal.
2. Misture com uma espátula e finalmente com a mão até que toda a farinha esteja hidratada.
3. Acomode a massa no fundo, limpe as bordas e cubra com um pano de prato. Deixe num canto abrigado para passar toda a noite.
4. No dia seguinte pela manhã a massa terá dobrado de volume. Prepare seu baneton ou bacia com pano de prato que vai acomodar a massa durante a fermentação final. Polvilhe com farinha e reserve.
5. Passe a massa para a mesa levemente enfarinhada e modele formando uma bola (veja o vídeo para mais detalhes). Coloque o pão na bacia com o fecho da massa (chamo de costura) virado para baixo. Feche o pano de prato sobre a massa para protegê-la.
6. Passada 1 hora, pré- aqueça o forno e a panela de ferro a 250°C.
7. Passada mais 1 hora, vamos assar o pão. Com cuidado, coloque o pão dentro da panela, faça cortes se desejar, tampe e leve ao forno.
8. Assar 25 minutos e então baixar a temperatura para 210°C. Mais 10 minutos e pode retirar a tampa. Agora controle o fonal do assamento até que esteja como desejado.
9. Retire o pão da panela e deixe esfriar sobre uma grelha.

