

## RECEITA DE PÃO CASEIRO SIMPLES



### INGREDIENTES:

- 2 colheres de sopa de farinha de milho
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- ½ xícara de água fria para dissolver
- 1 xícara de água fervente para escaldar
- 600 ml de água fria
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de azeite ou óleo
- ½ sachê de fermento (5 g)
- 1 kg de farinha de trigo

### COBERTURA:

- 1 gema de ovo
- 1 colher de água
- 1 colher de sopa de gergelim

### MODO DE FAZER:

1. Em uma bacia, coloque as 2 colheres de farinha de trigo e as 2 de farinha de milho.
2. Despeje ½ xícara de água fria sobre elas para dissolver.
3. Depois, coloque 1 xícara de água fervente para escaldar a mistura.
4. Mexa bem e acrescente 600 ml de água fria novamente.
5. Misture o sal, o açúcar, o óleo e o fermento, um de cada vez, mas mexendo sempre.

6. Vá despejando vagarosamente a farinha de trigo sobre essa mistura.
7. Veja, no vídeo, a textura que essa massa deve ter no final: <https://youtu.be/pD-dOQ6MYR0>
8. Deixar 2 horas crescendo em um lugar abafado - pode ser no forno desligado.
9. Depois desse tempo, separe a massa, cuidadosamente entre duas formas untadas e farinadas.
10. Cubra novamente com um pano e deixe descansar por mais 30 minutos.
11. Enquanto isso, pré-aqueça o forno a 200°.
12. Depois desse tempo, coloque os pães no forno por 1 hora a 200° também.
13. Antes de desligar o forno, retire os pães e passe, com um pincel, uma mistura de uma gema com 1 colher de sopa de água e salpique gergelim. Leve-os ao forno por mais 1 minuto.
14. Desligue o forno. Retire os pães das formas e deixe-os em um local ventilado para esfriar.

### Dicas:

- Use uma bacia bem grande.
- Se não tiver farinha de milho para escaldar, pode ser farinha para polenta instantânea.
- A massa tem de ser misturada com as mãos sem luvas. A luva gruda na mão, porque a massa é mole.
- Talvez você não precise usar todo o 1 kg da farinha de trigo, ou talvez precise mais, por isso é importante ir acrescentando devagar, isso faz diferença no resultado final da textura da massa. Veja a textura certa no vídeo.
- Tenha sempre 1 kg a mais de farinha de trigo para os acertos da massa.
- A qualidade da farinha é muito importante. Eu costumo fazer os meus pães com a farinha de trigo [Anaconda Premium](#). Mas você pode usar a [Renata](#), que também é muito boa.
- O crescimento do pão também depende do clima; então, o tempo de crescimento pode aumentar ou diminuir.
- O tempo de forno vai depender do tipo de forno e de como você gosta, se é com a casca mais escura ou mais clara.
- Eu deixei o meu 1 h 15 min, porque meu forno é a gás. Mas minha vizinha deixa o dela por 1 hora em forno elétrico, que ela acha que assa melhor.
- Depois de tirar do forno, se você desejar uma casca mais macia, cubra com um saco plástico e com o pano por cima. Ele vai suar e amolecer a casca. Se preferir mais mole ainda, coloque o pão dentro do saco plástico, ainda quente, e feche-o.
- Para congelar, deixe esfriar. Logo em seguida corte em fatias e coloque no congelador. Eu separo de duas em duas fatias e retiro do congelador uma hora antes de comer.

[www.coisasdaleia.com.br](http://www.coisasdaleia.com.br)