

Sábado, 25 de Maio de 2013

Pão de leite

Vou chamar-lhe pão de leite porque foi um dos ingredientes principais. Mas é também parecido com o brioche, embora a massa seja mais firme (mais fácil de trabalhar, na minha opinião). Não segui nenhuma receita em especial -tinha acabado de ler algumas e quando cheguei à cozinha peguei nos ingredientes e fui juntando ao meu gosto.

Não é um pão muito doce, mas é fofo. (Caso queiram adoçar mais, basta aumentar a quantidade de açúcar) É excelente com manteiga, ainda quente. Junta-se um chá ou um café e temos um lanche bem agradável.



Pão de leite polvilhado com sementes de papoila

Ingredientes:

- 1kg farinha tipo 55
- 12,5gr fermento fresco (1/2 pacotinho de levital)
- 3 ovos
- 1dl azeite
- 100gr de açúcar
- uma pitada de sal

- 0,5 l de leite morno
- 1 ovo batido para pincelar
- sementes de papoila para polvilhar (opcional, ou substituir por outras sementes a gosto)



Preparação:

Amornar o leite e reservar.

Numa tigela colocar todos os ingredientes: a farinha, os ovos, o azeite, o sal, o açúcar. Formar uma pequena cova e colocar o fermento. Juntar finalmente o leite e com a ajuda de uma colher derreter o fermento e envolver todos os ingredientes até se começarem a juntar. Assim que a massa ficar mais uniforme descartar a colher e começar a amassar à mão. Amassar até que a massa se transforme numa bola que se descola facilmente da tigela e das mãos. Vai demorar algum tempo até atingir este ponto. (Estas quantidades resultaram na perfeição, mas depende sempre da absorção da farinha e do tamanho dos ovos. Se perceberem que a massa está seca, ou o oposto, basta juntar um pouco de leite ou farinha, consoante o caso.)

Assim que a massa estiver no ponto (a despegar da tigela e das mãos e a formar uma bola) reservar num local abrigado - costumo colocar dentro do forno ou do microondas.

Passado cerca de uma hora voltar a amassar durante alguns minutos e voltar a reservar. Cerca de meia hora depois voltar a amassar e reservar novamente.

Outra meia hora depois pré-aquecer o forno e dar forma aos pães como desejar.

Eu fiz uma trança (que cresceu imenso e se deformou, coitada) e um pão de forma, juntando diversas bolas de massa. Pincelei com ovo batido e polvilhei com sementes de papoila.

Levar ao forno quente e retirar quando estiver dourado e passar no teste do palito (ao espetar deverá sair seco).

Servido quente com manteiga e acompanhado de um chá ou café é uma delícia!



Vai uma fatia?