

Pão de Trigo e Pão Recheado

Cá por casa nunca compramos pão, é sempre feito por nós. Mais uma vez se fez pão cá por casa e gostei tanto deste, ficou tão fofo, que resolvi partilhar. Costumo fazer cerca de 2kg de farinha de cada vez, e o pão que não necessito na altura é congelado e usado quando precisamos para lanches ou refeições. É um pão muito simples, e com parte da massa ainda tive direito a um pão gigantesco recheado.



Pão de Trigo

Ingredientes:

- 2 kg de farinha de trigo (usei tipo 55)
- 1 tablete de fermento fresco (25gr)
- 1 fio de azeite generoso
- sal q.b.
- água morna q.b.

Preparação:

Num alguidar grande colocar toda a farinha e regar com um fio de azeite generoso. Colocar num sítio o sal, e noutro o fermento. Colocar um pouco de água morna e começar a misturar os ingredientes. Juntar a água necessária até que a massa forme uma bola uniforme, que ainda se pega ligeiramente às mãos. Deixar



repousar alguns minutos e voltar a amassar. Deixar repousar novamente apenas alguns minutos e voltar a amassar. Repetir este processo ainda mais uma vez e deixar finalmente repousar a massa até dobrar de volume. A massa fica muito lisa e fofa, excelente de se trabalhar.



Com esta massa fiz um pão de forma, colocando a massa numa forma de bolo inglês, fiz um pão recheado, que explico de seguida, e com as sobras fiz umas bolinhas que ficaram bem estaladiças (delas não tirei foto...).



Pão Recheado



Ingredientes:

- massa de pão q.b. para forrar e cobrir um tabuleiro à vossa escolha
- carne de 1/2 galo cozida e desfiada
- 1 cenoura grande ralada
- 2 colheres de sopa de salsa fresca picada
- 2 colheres de sopa de chouriço ou paio aos cubinhos
- azeite q.b.

Preparação:

Começar por polvilhar o fundo de um tabuleiro com farinha, e de seguida colocar metade da massa de pão, abrangendo todo o fundo. Pressionar a massa e colocar os ingredientes do recheio: espalhar o frango, a cenoura, a salsa e o chouriço. Regar com um fio de azeite e colocar a restante massa de pão, cobrindo bem. Dar uns golpes na massa com uma faca e pincelar com azeite antes de ir ao forno. Retirar quando o pão estiver douradinho e cozido. (pode aqui também fazer-se o teste do palito).

A receita que fiz dá para alimentar um batalhão! O pão é muito fofo e cresce bastante, e com este recheio fica uma delícia. É excelente para os dias que se avizinham mais frios - comer pão quente é sempre reconfortante.

