



Pão de frigideira

Chef Camilo Gazzinelli

CUMPARIO
Rua do Ouro, 292, Serra. Tel: (31) 3225-5246

Ingredientes

8 pães

Farinha de trigo branca: 500 g

Fermento: 15 gr de fermento fresco

Sal: 1 ½ colher (café)

Água: 320 ml

Azeite de olivas: 1 colher de sopa

1 Em uma vasilha deixe em repouso por 5 min o fermento e a água e em seguida misture bem. Em um outro recipiente, misture a farinha e o sal. Faça um buraco no centro e vire a mistura líquida e o azeite.

2 Com uma colher de pau, misture até conseguir uma mistura homogênea e em seguida, sove a massa por 10 minutos. Volte a massa para um recipiente limpo e cubra-a com um pano úmido. Deixe-a crescer por 30 min. em temperatura ambiente. Ela deverá dobrar de volume.

3 Divida a massa em 8 partes, aprox. e sobre uma superfície com farinha, faça discos com ajuda de um rolo, como se fossem pizzas.

4 Aqueça bem uma frigideira com fundo plano e coloque um disco de cada vez, deixando uns 3 minutos. Faça furinhos com um garfo para deixar que escape o gás que se forma no interior da massa. Vire a massa para que asse do outro lado.

Faça uma 'pilha', colocando um pão sobre o outro e cubra com um pano de prato limpo e seco.

Massa: Mistura direta

Crescimento: 30 min

Modelagem: discos redondos finos

Frigideira: alguns minutos

ALC Comunicação e Marketing

Rua Estácio de Sá, 10/24 - Gutierrez - Belo Horizonte/MG 30.430-010 Tel.: 31 3334.2533
falecom@programavivercomestilo.com.br

www.programavivercomestilo.com.br