



RECEITAS DA FIA

Pão Alemão

www.receitasdafia.com/receitas/pao-alemao

Esta receita é para as pessoas que gostam de preparar pães caseiros. O pão alemão é muito saboroso, macio e simples de fazer, sem contar que é ideal para fazer o sanduíche de pernil que é tradição nas festas da colônia germânica de Petrópolis.. Bora fazer essa delícia?



90 min



8 porções

Ingredientes

- 500 g de [farinha de trigo](#)
- 250 ml de água
- 25 g de [banha de porco](#)
- 10 g de [sal](#)
- 15 g de [açúcar](#)
- 10 g de [fermento biológico seco](#)

Modo de Preparo

1. Peneirar o trigo em uma tigela grande e nela misture bem o açúcar e o sal.
2. Adicione o fermento e misture bem.
3. Acrescente metade da água e comece a formar a massa.
4. Acrescente a banha e incorpore à massa.
5. Vá acrescentando o restante da água.
6. A quantidade de água variará conforme a umidade da farinha.
7. Depois de formada a massa, é hora de sovar.
8. Essa parte é importante para o desenvolvimento do glúten. Esse processo deverá durar entre 5 a 10 minutos.
9. O resultado será uma massa bem elástica. Boleie a massa volte ela para a tigela, cubra e deixe descansar até dobrar de volume num local fechado.
10. Dias mais quentes será mais rápido. Dias mais frios, o processo será mais lento.
11. Agora, unte uma forma de pão com banha de porco. Abra a massa e feche como se fosse uma rocambole.
12. Acerte as pontas e coloque na forma para a segunda fermentação por cerca de 30 minutos.
13. Enquanto isso, pré aqueça o forno a 220°C.
14. Coloque uma vasilha de metal no fundo do forno para aquecer junto.
15. Passado o tempo, pincele a parte de cima do pão com uma gema de ovo.
16. Abra o forno e coloque 50 ml de água fria na vasilha e coloque imediatamente o pão para assar.
17. Esse processo criará um vapor que ajudará o pão a crescer ainda mais.
18. Abaix o forno para 180°C e deixe assar por cerca de 30 minutos.
19. Retire do forno, desenforme e deixe esfriar sobre uma grade.
20. Espere pelo menos 30 minutos antes de partir o pão.