



# RECEITAS DA FIA

## Pão Australiano

[www.receitasdafia.com/receitas/pao-australiano](http://www.receitasdafia.com/receitas/pao-australiano)

Desvende o segredo do delicioso Pão Australiano, igual ao do Outback, em apenas 90 minutos! Surpreenda-se ao aprender esta receita especial.

Pão Australiano image not found type unknown

 90 min

 3 unidades

### Ingredientes

- 1 colher de sopa de fermento biológico seco
- 1 xícara de chá de água morna
- 1/4 de xícara de chá de [açúcar mascavo](#)
- 1/4 de xícara de chá de [melado de cana](#) ou [mel](#)
- 1 colher de sopa de [chocolate em pó](#) 50% ou [cacau em pó](#)
- 2 e 1/2 colheres de sopa de [manteiga](#)
- 1 xícara de chá de [farinha de trigo integral](#)
- 1 xícara de chá de [farinha de centeio](#)
- 1 e 1/2 xícaras de chá de [farinha de trigo](#)
- 1 colher de chá de sal
- [Fubá](#) para polvilhar

### Modo de Preparo

1. Em um recipiente grande, misture o fermento, água morna, açúcar mascavo, melado de cana, chocolate em pó e manteiga.
2. Adicione gradativamente as farinhas integral, de centeio e de trigo, misturando bem até formar uma massa.
3. Incorpore o sal e continue misturando até obter uma massa homogênea.
4. Transfira a massa para uma superfície lisa e vá adicionando o restante da farinha de trigo aos poucos, amassando até não grudar nas mãos.
5. Polvilhe o recipiente com farinha, coloque a massa modelada em uma bola, tampe com um pano e deixe descansar por 30 minutos até dobrar de tamanho.
6. Divida a massa em 3 partes iguais e abra cada uma com um rolo, formando uma baguete.
7. Polvilhe fubá em uma forma grande e disponha os pães, deixando espaço entre eles.
8. Polvilhe fubá por cima das massas e faça dois cortes com uma faca bem fina.
9. Cubra com um pano e deixe as massas crescerem por mais 30 minutos.
10. Pré-aqueça o forno a 180 °C e asse os pães por aproximadamente 30 minutos, até que estejam dourados.
11. Sirva e desfrute do delicioso Pão Australiano!