Pão Australiano

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 or 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!