

Pão Sírio

por Receitas e Mais



Ingredientes:

- 4 copos americanos de farinha;
- 1/2 colher de sopa de fermento biológico;
- 1 colher de sopa de açúcar;
- 1 colher de chá de sal;
- 1 e 1/2 copo de água (pode variar).

Modo de Preparo:

Em um reservatório fundo, misture bem a farinha e o sal.

Misture a parte o fermento, o açúcar e meio copo de água na temperatura ambiente.

Faça uma abertura no centro da farinha e coloque nela a mistura acima, deixe o reservatório coberto sem misturar o conteúdo por dez minutos, quando retornar a mistura líquida deve apresentar uma espuma.

Comece a misturar a farinha com a mistura do fermento e a água restante, o uso da água depende da umidade ambiente e do tipo de farinha por isso é impossível predeterminar a quantidade exata de água, mas a massa deve ficar mais úmida do que a massa de pizza.

Deixe a massa descansar por 10 minutos.

Divida a massa em porções médias e solve em formato de bolas com o uso de um pouco de farinha, deixe descansar as bolas por 3 horas.

Abra as bolas da massa com o auxílio de farinha numa espessura de aproximadamente meio centímetro.

Abra um pano de cozinha limpo em uma bandeja, polvilhe o pano com um pouco de farinha, distribua bem com as mãos, coloque o disco da massa aberto no pano com farinha, polvilhe mais farinha acima do disco e distribua bem, cubra o mesmo com o mesmo ou outro pano, e repita o processo construindo camadas dos discos separadas pelo pano e pela farinha.

Deixe descansar em um lugar aquecido (não no forno quente) por 20 a 25 minutos.

Pré-aqueça o forno para a temperatura de 300 graus ou maior.

Descubra o primeiro disco coloque individualmente no forno até ele estufar e ficar dourado por ambos os lados. De preferência use a própria base do forno para assar os pães.

Pão Sírio

por Receitas e Mais

Outro modo pode ser feito com uma panela muito aquecida no fogão na qual você coloca o disco usando o próprio pano em que se apóia e tira o pano logo em seguida.

pode ser necessário virar o pão enquanto assa.

Fonte: <http://www.arabesq.com.br>