



• A maneira mais rápida e fácil de fazer pão de massa lêveda•

Antes de começar, leia toda a receita para antecipar as quantidades e os tempos.

COMO PREPARAR SEU PÃO

O dia anterior:

1. Misture em uma tigela **1 envelope de Masa Mater, 500 g de farinha, 10 g de sal e 400 ml de água** * (se está muito calor ou você não use farinha de grãos inteiros, você pode usar 50 ml a menos de água para amassar mais facilmente). Sugerimos que pelo menos metade da farinha seja farinha de força. * No inverno é aconselhável aquecer um pouco a água.
2. Mexa com uma colher. Opcional: adicione uma colher de sopa de mel ou açúcar mascavo
3. Deixe descansar por 30 minutos.
4. Faça um amassamento curto (2 minutos de amassamento + 15 minutos em repouso) e repita três vezes. Despeje a massa com cuidado na bancada. Você pode colocar farinha nas mãos para que a massa não grude, mas não coloque mais água.
5. Unte levemente a tigela, coloque a massa em forma de bola e cubra com filme plástico.
6. **Primeira fermentação: a massa do pão sobe.** No verão, pode demorar de 7 a 8 horas; no inverno, até as 18h às 20h (o lado bom sendo que uma longa fermentação dará um pão ainda melhor).

No dia seguinte:

7. Polvilhe a superfície de trabalho com a farinha e coloque a massa sobre ela para formar o pão de sua escolha (ver QR).
8. Segunda fermentação: **não amasse mais!** No verão, deixe o pão crescer por 1 hora, bem coberto; no inverno, deixe por 3 horas.
9. Pré-aqueça o forno, **com a bandeja de metal nele**, por 30 minutos na temperatura máxima (250 ° C).
10. Com uma faca afiada, corte o pão antes de colocá-lo no forno.
11. COZEDURA:
 - Coloque o forno com a resistência abaixo e sem ventilador. Se o seu forno não tiver opção de logo abaixo, coloque uma baneja que cubra o calor superior.
 - Coloque o pão no forno (com o papel do forno incluído) e despeje 1/2 copo de água diretamente no fundo do forno (não no tabuleiro onde se encontra o pão), este produz a umidade necessária para uma fermentação adequada durante a cozedura.
 - Após 20 min, abaixe a temperatura para 180 ° C e selecione a opção de dois resistores (sem ventilador).
 - Abra o forno por alguns segundos para remover o excesso de umidade e continue cozinhando por 30 minutos ou até a crosta ficar dourada (se, em vez de uma única peça, houver várias, desta vez será mais curto).
12. Retire o pão e deixe esfriar **sobre uma gradinha**, para que a base não molhe.

EM MÁQUINA DE FAZER PÃO, AINDA MAIS FÁCIL

1. Adicione ao balde **1 envelope** de Masa Mater, 500 g de farinha ao seu gosto (de preferência força, embora você possa misturar vários tipos), 400 ml de água, 10 g de sal e opcional: *30 g de nozes, 30 g de passas e uma colher de sopa de mel*. Selecione qualquer programa que amasse por 10-15 minutos.
2. Desligue a máquina de pão ou, se possível, programe de 7 a 13 h (aumente ou diminua o tempo dependendo da temperatura da sua cozinha: mais fria, mais horas) para que a massa fermenta.
3. Após este tempo, selecione um programa completo e básico (geralmente corresponde ao Programa 1 *) que permite fazer 1 kg de pão. * Este programa deve incluir um amassamento de 10-20 minutos, **um descanso de 1 hora** (pelo menos) e um tempo de cozimento de 50 minutos aprox.

Confira a receita do vídeo da Masa Mater em uma padaria em nosso blog!

¡Assista ao vídeo da receita da Masa Mater em máquina de fazer pão em nosso blog!

ESPECIALIDADES:

Se você quiser um pão com ingredientes adicionais, adicione-os à massa na etapa número 7, antes de formar o pão. Se preferir decorar a superfície, adicione-os no passo 10, antes de cortar o pão.

Você encontrará muitas receitas de pães e também sobremesas com a Masa Mater em nosso blog.

¿Cheio de imaginação? Sinta-se à vontade para criar suas próprias versões do Masa Mater e compartilhar as fotos com o Comunidade Masa Mater. ¡Teremos o maior prazer em descobri-los! Você vai nos encontrar na página do Facebook da Masa Mater, e no Instagram: @masa_mater e Twitter: @masa_mater.