

• **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

- 1.** Em uma tigela grande, misture o conteúdo do **envelope 1** e do **envelope 2**. Adicione **500g de farinha** (pode ser normal ou pastelaria), **10g de sal** e **400ml de água**. Você também pode usar farinha de trigo integral, nesse caso recomendamos adicionar mais 50ml de água. No inverno, nosso conselho é esquentar um pouco a água.
- 2.** **Misture** com uma colher. Opcional: adicione uma colher de sopa de mel ou açúcar mascavo.
- 3.** Faça **misturas curtas** (2 minutos de amassar + 15 minutos de descanso). Repita três vezes. Se a massa grudar no balcão, você pode colocar farinha nas mãos, mas não adicione mais água à massa. [Aqui](#), nós te mostramos como!
- 4.** **Primeira fermentação: o pão cresce.** Coloque a massa em uma tigela untada com óleo e deixe fermentar coberto com uma película por **1 hora**. Durante o tempo de fermentação, a massa deve quase dobrar de volume. Você pode fazer uma marca na tigela para ver como sua massa cresce.
- 5.** Polvilhe a superfície de trabalho com farinha e coloque a massa sobre ela para **dar a forma**. *Assista ao vídeo na seção Receita da web para aprender a fazer a forma do pão.*
- 6.** **Segunda fermentação: não há mais amassamento.** Coloque a massa sobre o papel manteiga ou banneton. Deixe fermentar por **1 hora** (duas ou mais no inverno). Enquanto isso, **pré-aqueça o forno** com a bandeja de metal dentro na potência máxima por pelo menos 30 minutos.
- 7.** **Corta o pão** usando uma faca de padeiro, cortador ou faca. [Aqui](#), nós te mostramos como!
- 8.** Abaixar a temperatura do forno para **230°C** e use apenas **menor resistência** do forno (sem ventilador). Se o seu forno não tiver uma opção de apenas menor resistência, coloque uma bandeja que cubra a resistência superior. **Coloque o pão no forno**. Você pode colocar meio copo de água diretamente no fundo do forno (NÃO na bandeja onde está o pão).
- 9.** Após **20 minutos**, abaixe a temperatura para **180°C** e selecione o programa de resistência superior e menor sem ventilador.
- 10.** Após **30 minutos** (ou quando a crosta estiver bem dourada) retire o pão do forno. No caso de assar uma peça única, o tempo de cozimento aumenta. Pedacos pequenos demoram menos para cozinhar.
- 11.** Coloque o pão em uma gradinha e **deixe esfriar**.

EM MÁQUINA DE FAZER PÃO, AINDA MAIS FÁCIL

1. Adicione ao balde o conteúdo do **envelope 1** e do **envelope 2**. Adicione **500g de farinha** (pode ser normal ou pasteleiro), **10g de sal** e **400ml de água**. Você também pode usar farinha de trigo integral, nesse caso recomendamos adicionar mais 50ml de água. No inverno, nosso conselho é aquecer um pouco a água. Você pode adicionar outros ingredientes, como sementes, nozes ...
2. Selecione o **programa básico** de amassar, descansar e assar (pão básico ou pão branco) e pronto!