

RECIPE

Pão na Chapa com Nutella®

Difícil

30 min



INGREDIENTES

PARA 4 PORÇÕES

- 1 kg de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de água gelada
- 1 1/2 xícara (chá) de água morna
- 30 g de fermento biológico fresco
- 1 colher (chá) de açúcar
- 2 colheres (chá) de sal
- Nutella® a gosto

EQUIPAMENTO

- Frigideira
- Vasilha para misturar os ingredientes
- Forno e pegador



Para preparar esta deliciosa receita, 15 g de Nutella® por pessoa é suficiente para apreciar todo o seu sabor!

PASSO A PASSO

**1**

Peneire a farinha com o sal e o açúcar em uma tigela funda. Dissolva o fermento na água morna, acrescente o óleo e adicione a mistura de farinha. Incorpore, amassando bem.

**2**

Coloque aos poucos a água gelada amassando a massa para que ela fique bem macia e elástica. Transfira a massa para um plano de trabalho e amasse por cerca de 10 minutos. Uma batedeira com gancho para massas pode facilitar o trabalho. Devolva a massa à tigela, cubra e deixe descansar por 30 minutos.

**3**

Divida a massa em aproximadamente 20 porções e dê a elas a forma alongada do pão francês. Arrume os pães em uma ou duas assadeiras. Cubra com um pano e deixe a massa dobrar de volume por cerca de uma hora. Com a ajuda de uma lâmina de barbear ou estilete, faça um corte raso em cada pãozinho no sentido do comprimento.

**4**

Leve os pães ao forno aquecido a 220 graus. Enquanto isso, prepare um borrifador com água filtrada. Assim que os pães começarem a dourar, abra rapidamente o forno e borrife um pouco de água sobre eles. Feche novamente o forno e termine de assar.

**5**

Finalização com Nutella®:

- Abra os pães ao meio.
- Aqueça uma frigideira antiaderente.
- Coloque os pães com a parte do miolo para baixo até tostar (cerca de 2 minutos).
- Retire da frigideira, espalhe a Nutella® e sirva.

Aproveite!

Orgulhoso de todo o seu processo? Nós estamos também!

Compartilhe conosco uma foto (e a receita) com a hashtag #nutellarecipe nas suas redes sociais. Nós adoráramos ver todo o mundo um pouquinho mais doce.