RECEITA

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 igredientes

Forno e pegador

Para preparar esta deliciosa receita, 20 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 adoraríamos ver todo o mundo um pouquinho mais doce.