

RECEITA

Pão na chapa com Nutella®

Difícil

3 h 30 min



INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de água gelada
- 1 1/2 xícaras (chá) de água morna
- 30g de fermento biológico fresco
- 1 colher (chá) de açúcar
- 2 colheres (chá) de sal
- 20g de Nutella® por pão

EQUIPAMENTO

- Bowl
- Assadeira
- Frigideira



Para preparar esta deliciosa receita, 20 g de Nutella® por pessoa é suficiente para apreciar todo o seu sabor!

MODO DE PREPARO

- 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. Coloque aos poucos a água gelada, amassando a massa para que ela fique bem macia e elástica.
- 2** | 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.

Divida a massa em aproximadamente 20 porções e dê a elas a forma alongada do pão francês. Arrume os pães um uma ou duas assadeiras. Cubra com um pano e deixe a massa dobrar de volume por cerca de 1 hora.
- 3** | Com a ajuda de uma faca, faça um corte raso em cada pãozinho no sentido do comprimento.
- 4** | Aqueça o forno a 220°C e leve os pães para assar. Enquanto isso, prepare um borrifador com água filtrada. Assim que os pães começarem a dourar, abra rapidamente o forno e borrfite um pouco de água sobre eles. Feche novamente o forno e termine de assar.
- 5** | Já assados, abra os pães ao meio, aqueça uma frigideira no fogo e coloque os pães com a parte do miolo para baixo até tostar (cerca de 2 minutos). Retire da frigideira, espalhe Nutella® e sirva.

Orgulhoso de todo o seu processo? Nós também estamos!

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.