

PÃO DA PÁSCOA



Revista
Abr. | Mai. 07

Fotos: Nuno Campos
Chef: Boris Schijvens

Tempo de cozedura: 1h30m
Tempo de preparação: 20 minutos

INGREDIENTES

900 g de farinha • 100 g farinha de milho • 3 saquetas de fermento em pó instantâneo • 1 colher de sopa de sal • 4 colheres de sopa de açúcar • 600 ml de leite, aquecido a aprox. 35 °C • 2 colheres de sopa de azeite • 3 a 5 ovos • Algumas passas de uvas • Um punhado de amêndoas grosseiramente picadas

PREPARAÇÃO

Coloque todos os ingredientes sólidos para a massa numa tigela grande • Molde uma cavidade no centro e adicione o leite e o azeite • Amasse durante cerca de 10 minutos até obter uma massa bem ligada e macia • Com uma faca pratique dois cortes em forma de cruz na parte de cima da massa e, em seguida, polvilhe com um pouco de farinha • Coloque a massa dentro de um saco de plástico ou deixe a mesma dentro da tigela e cubra com película aderente • Deixe a massa levedar num ambiente quente durante aproximadamente uma hora • Unte 2 tabuleiros de ir ao forno com azeite e polvilhe com farinha • Retire a massa; esta deverá apresentar sensivelmente o dobro do tamanho original • Trabalhe novamente a massa para retirar o ar acumulado e divida a mesma em duas partes iguais • Confeccione dois pães, dando-lhes a forma de um cordeiro e/ou um coelho, copiando de imagens que tenha à mão • Coloque-os sobre os tabuleiros previamente preparados • Decore a gosto praticando pequenos cortes, com uma faca, na parte superior da massa – boca, nariz, orelhas, suíças, etc. (ver imagens) • No caso de um coelho, coloque um ovo ou ovos cru(s) entre as suas patas e adicione uvas passas para fazer os seus olhos • Para o cordeiro utilize uvas passas para os olhos e decore o corpo com as amêndoas grosseiramente picadas, de modo a que pareça lã • Deixe destapado, para crescer novamente, num local quente durante 15 minutos • Pré-aqueça o forno a 200 °C • Coloque os tabuleiros no forno • Após 10 minutos, pincele com uma mistura de gema de ovo e azeite, coloque-os novamente no forno durante mais cinco minutos • Retire os tabuleiros do forno e coloque os pães sobre uma grelha para arrefecerem