

Pão de Damasco - Pães pelo Mundo

Tempo de preparo

🕒 220 minutos

Rendimento

🍞 9,100kg

Sobre a Receita

O pão de damasco é uma receita que combina o perfil clássico de um pão macio com um toque levemente adocicado e frutado. A presença do damasco na massa traz um sabor suave e equilibrado, que não é excessivamente doce, mas suficiente para dar personalidade ao produto.

A adição das sementes de abóbora complementa bem essa base, trazendo contraste de textura e um leve sabor mais tostado. Isso ajuda a deixar o pão mais interessante tanto no paladar quanto na aparência, com um visual rústico e artesanal.

O preparo segue o processo tradicional de panificação, com etapas simples e bem definidas, o que torna a receita acessível mesmo para quem busca praticidade. A incorporação dos ingredientes extras, como o damasco e as sementes, é feita de forma delicada para manter a estrutura da massa.

Depois de assado, o pão apresenta casca levemente dourada e interior macio, com pedaços de damasco distribuídos ao longo da massa. As sementes na superfície reforçam a textura e dão um acabamento mais atrativo.

No geral, é uma receita equilibrada, que mistura o lado mais neutro do pão com um toque levemente doce e nutritivo, funcionando bem tanto para consumo no dia a dia quanto para ocasiões em que se quer oferecer algo um pouco diferente.

Ingredientes

Farinha de Trigo Suprema Especial:
5,000kg

Reforçador Suprema: 0,050kg

Sal: 0,100g

Fermento biológico fresco: 0,050g

Damasco turco: 0,700g

Sementes de Abóbora: 0,300g

Água (aprox.): 2,900L

Modo de Preparo

Massa

1. Coloque na masseira a Farinha de Trigo Suprema Especial, o Reforçador Suprema, o sal, e misture em velocidade baixa (1ª velocidade) por um minuto.
2. Adicione a água, e misture em velocidade baixa (1ª velocidade) por 5 minutos.
3. Adicione o fermento biológico fresco, aumente a velocidade da masseira para a alta (2ª velocidade) e bata a massa até obter o ponto de véu.
4. Coloque o damasco, as Sementes de Abóbora na massa e misture cuidadosamente por 3 minutos em velocidade baixa (1ª velocidade).
5. Corte a massa em porções de 350g, boleie e deixe descansar por 10 minutos.
6. Boleie novamente, e coloque os pães com a parte de baixo para cima em assadeiras retas e furadas.
7. Decore a superfície dos pães com Sementes de Abóbora.
8. Deixe fermentar até o ponto de forno, e leve para assar em forno de lastro a 200°C, ou em forno turbo a 170°C com vapor, por aproximadamente 30 minutos.