

Receita de Pão de 10 Dobras

*Para quem não quer ficar sem **pão** nessa quarentena!*



Em tempos onde ficar em casa é essencial, que tal fazer o seu próprio **pão**? Eu não sou especialista no assunto – sempre recorro ao [Meu Pão Caseiro](#) quando quero uma receita diferente.

Mas deu-se que já no começo desse isolamento social ficamos sem **pão** para o preparo de um prato específico – que acabamos nem fazendo ainda! No pique de estar em casa, decidi que ontem era um bom dia para fazer mais uma vez a **Receita de Pão de 10 Dobras** que aprendi com a *Lela* do [@jantinhadehoje](#) (sigam ela, é muito amor e receitas maravilhosas!).

Particularmente, gosto da praticidade dessa receita – poucos ingredientes e uma espécie de **pão** mais fácil de fazer! Da minha parte, alterei só um pouco no processo final de assar o pão, em comparação com a que aprendi com ela. Transcrevo, para quem prefere ver a receita escrita, mas para o vídeo, recomendo que sigam a *Lela*!

Segue abaixo, e bora colocar a mão na massa para não ficar **sem pão na quarentena**! Importante: este pão é assado em uma panela com tampa que possa ser levado ao forno.

Receita de Pão de 10 Dobras

Ingredientes

- 500 g de farinha;
- 350 ml de água;
- 10 g de sal;
- 5 g de fermento biológico seco.

Modo de preparo

Misture os ingredientes secos com uma colher e adicione aos poucos a água, mexendo com a colher sempre. Depois que colocar a água, use as mãos para misturar bem. Não é preciso amassar, pode fazer todo o processo dentro do *bowl* onde estiver misturando os ingredientes.



Depois de misturar, antes dos primeiros 10 min. de descanso. Tampe com um pano e deixe descansar por 10 min. Após esse período, inicia-se o processo de dobras (nada complicado como uma massa folhada por exemplo). Basicamente, puxe um pedaço da massa da lateral para o centro e vá girando o *bowl*, para puxar e dobrar massa de todos os lados (inclusive mais de uma vez), até completar 10 dobras. Não precisa puxar muito.

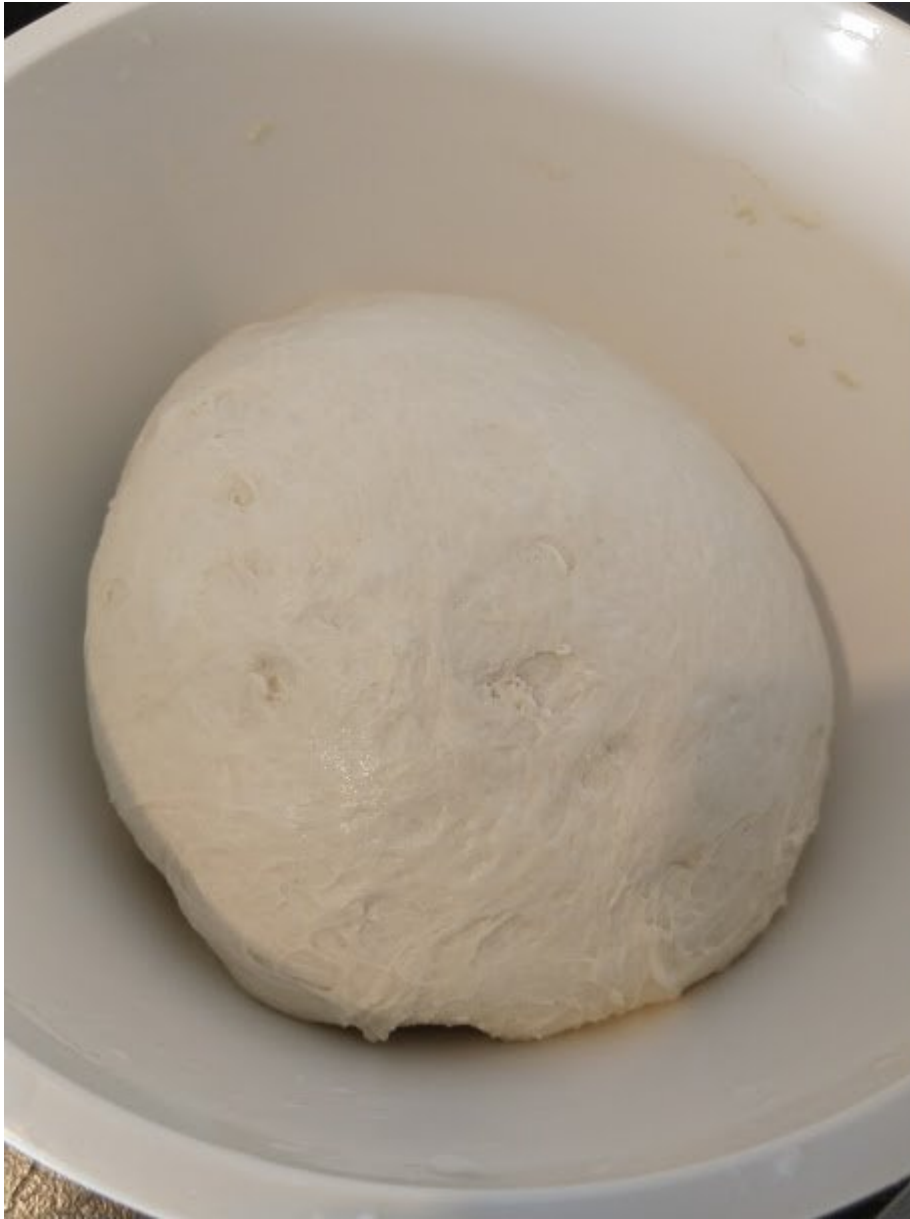
Caso esteja grudando, molhe um pouco as mãos antes de fazer as dobras. Depois destas primeiras 10 dobras, são mais 4 dobras a cada 10 min., que você pode anotar em um folha para não se perder. Segue:

10 min. depois, 10 dobras – 10 min. depois, 10 dobras – 10 min. depois, 10 dobras – 10 min. depois, últimas 10 dobras. E deixa descansar por 1 hora.









Depois das 4 sessões de 10 dobras a cada 10 min.

Após esse período, modele o **pão** em uma bancada com um pouco de farinha para não grudar. Não precisa amassar, eu modelei como os *pizzaiolos* fazem com a pizza, para formar uma bola. Forre o fundo de uma panela com tampa com papel manteiga (lado mais brilhante para cima) e coloque o pão lá dentro.

Finalize com cortes – geralmente as pessoas usam giletes bem afiadas, eu usei uma facincha bem afiada. E polvilhe um pouco de farinha em cima. Tampe a panela e aqueça o forno em 250 graus por 45 min. Ao fim desse tempo, abaixe a temperatura para 220 graus e coloque o **pão** para assar com a panela tampada, por 25 min.





*Tudo pronto para assar o **pão**!*

Após 25 min. retire a tampa e asse por mais ou menos 20 min. ou até que o **pão** esteja dourado. E neste ponto mudei o processo em comparação com que aprendi: ao fim destes 20 min., tirei o pão da panela e deixei assando mais 10 min. em uma forma rasa, para que a crosta na parte de baixo ficasse mais crocante. Mas fica ao seu critério!

E para quem gosta de casquinha mais crocante ainda, basta adicionar um recipiente com água fervente no forno no momento em que tirar a tampa da panela. O vapor da água ajuda a deixar a casca do pão mais crocante!









Bom apetite e se fizer o pão, me marca nas suas redes sociais!

— — —

Quer uma receita deliciosa de **baguete francesa**? [Confira aqui!](#)