

PÃO COM FARINHA DE MANDIOCA



Orientações iniciais:

- Leia ATENTAMENTE **toda** a receita antes de iniciar qualquer procedimento e planejem a divisão das tarefas para otimizar o tempo
- Higienize todos os alimentos que necessitarem de higienização como frutas, folhas, legumes e vegetais

INGREDIENTES

- 1/4 de xícara de água (para a esponja)
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de fermento biológico
- 2 xícaras de farinha de mandioca batida no liquidificador para ficar fininha
- 1 colher de chá de sal
- 1 ovo
- 1 colher de café de vinagre de maçã
- 2 colheres de sopa de óleo
- 2 e 1/2 xícaras de água (restante da massa)

MODO DE PREPARO

1. Comece fazendo a esponja com as 2 colheres de açúcar, o fermento e 1/4 de xícara de água. Tampe e deixe fermentar.
2. Enquanto aguarda a esponja em uma vasilha coloque a farinha de preferência batida no liquidificador, pois assim ela fica bem fininha. Depois acrescente o ovo, o óleo, o vinagre e o sal.
3. Misture com uma espátula.
4. Quando a esponja estiver fermentada, acrescente a esponja e vá colocando o restante da água aos poucos até chegar no ponto.
5. Fica uma massa consistente, mas bem úmida. Cuidado para não deixar a massa aguada.
6. Coloque em uma forma de pão untada e enfarinhada com farinha de mandioca, tampe e leve para crescer na fermentadora por cerca de 30 minutos.

7. Depois de crescido, leve para assar no forno elétrico do laboratório preaquecido a 250°C por aproximadamente 40 minutos. Na dúvida, faça o teste do palito para ver se a massa está boa.

Orientações finais:

- Toda a louça (utensílios e equipamentos) utilizados em aula devem ser lavados e guardados nos locais onde foram retirados.
- As bancadas devem ser higienizadas com água e sabão e álcool.
- Os aventais recebidos devem ser devolvidos ao laboratório no final da aula.