Banette com Azeite e Alecrim - Pães pelo Mundo

Tempo de preparo

180 minutos

Rendimento

8,150kg

Sobre a Receita

O **banette com azeite e alecrim** é uma receita que traz um perfil mais artesanal, com sabores simples, mas bem definidos.

A massa é leve e com boa estrutura, típica de pães no estilo italiano/francês, com casca mais crocante e interior macio. O azeite contribui para um miolo mais macio e levemente aromático, enquanto o alecrim aparece de forma sutil, trazendo um toque herbal que valoriza o conjunto sem dominar o sabor.

O preparo é direto, seguindo o processo tradicional de panificação, com atenção maior na modelagem alongada e nos cortes na superfície, que ajudam no crescimento e dão identidade ao pão. É uma receita prática, mesmo tendo um resultado que lembra produtos de padaria mais elaborados.

Depois de assado, o pão fica dourado, com uma casca levemente crocante e um aroma suave de azeite com ervas, que fica mais evidente quando ainda está quente. O formato alongado também ajuda na apresentação, deixando o produto visualmente mais interessante.

É um pão versátil, que combina bem com acompanhamentos simples, como queijos, pastas ou até refeições leves. No geral, é uma opção equilibrada, com sabor marcante na medida certa e sem exigir um preparo complexo.

Ingredientes

Farinha de Trigo Suprema Especial: 5,000kg

Fermento biológico fresco: 0.050kg

Sal: 0,100kg

Reforçador Suprema: 0,050kg

Alecrim: Q.B

Azeite: 0,150kg

Água: 2,800L