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