



## Pão australiano



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

01:55

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Farinha de trigo	3 xícaras (chá)	330 g
Farinha de trigo integral	2 xícaras (chá)	220 g
Fermento biológico seco	2 envelopes	20 g
Cacau (em pó)	4 colheres (sopa)	40 g
Açúcar mascavo	6 colheres (sopa)	60 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
AJI-NO-MOTO®	1 colher (chá)	4 g
Manteiga sem sal	2 colheres (sopa)	30 g
Mel	4 colheres (sopa)	80 g
Água	2 xícaras (chá)	400 ml
Fubá	2 colheres (sopa)	20 g

## Modo de Preparo

**1.** Em um bowl grande, coloque as farinhas, o fermento, o cacau, o açúcar, o sal e o AJI-NO-MOTO®, e misture. Afaste os produtos secos para as laterais, formando uma cavidade no centro, junte a manteiga, o mel e a água, e misture.

- 2.** Sove a massa por 10 minutos, ou até que adquira elasticidade. Transfira para um bowl, previamente untado com óleo, e cubra com um pano descartável e seco. Deixe fermentar na estufa ou em um ambiente livre de umidade e vento por 1 hora, ou até que dobre de volume.
- 3.** Sove a massa por mais 1 minuto e divida em 10 porções. Abra e enrole para modelar mini baguetes. Transfira para uma GN, previamente untada com óleo, cubra novamente com o pano descartável e deixe fermentar por mais 20 minutos, ou até que dobre de volume.
- 4.** Polvilhe o fubá pela superfície e leve ao forno baixo (160 graus), preaquecido, por 20 minutos, ou até dourarem.
- 5.** Retire do forno, deixe amornar e sirva em seguida.