

Noite quente: hora de assar pão no verão

Embora ligar o forno possa ser a última coisa que você quer fazer no momento, o verão é o momento perfeito para assar e quebrar pão. O (esperamos) clima quente significa que a fermentação do levedo é mais ativa, diz Matthew Jones, dono da Bread Ahead, portanto "você tem o vento a seu favor".

Comece com a focaccia

Daniel Frazer, da Mabel the Bakery em Norfolk, sugere começar com a focaccia: "A massa adora um ambiente úmido e quente, e o céu realmente é o limite quando se trata de coberturas." Frazer gostaria de aproveitar as ervas e/ou vegetais de verão aqui, como tomates e courgettes. "Só seja criativo e se divirta."

Domine os pães de rosca

Agora também seria um bom momento para dominar os pães de rosca. Claro, como a confecção de pão é mais ciência do que arte, você precisará equipar-se com uma receita, mas, como Jones aponta, você apenas precisa de "ingredientes básicos, a saber, farinha de trigo forte, fermento fresco [embora o seco também funcione], manteiga, água temperatura ambiente, sal e açúcar". Para dar um toque de verão, experimente assar essas roscas com um churrasqueira, prontas para abrigar hambúrgueres ou salsichas, por exemplo. "Sim, é um pouco vaidoso," diz Henry Herbert da Hobbs House Bakery em Bristol, "mas se você já está acendendo o churrasqueiro, pode bem aproveitar o calor!" Elas levam apenas 15 minutos para cozinhar, mas a configuração de churrasqueira deve estar certa: "Você deseja um com tampa para criar essa convecção de calor e circulação, para que as partes superiores cozinhem tão bem quanto as inferiores," Herbert diz. "E você sempre deseja arranjar os carvões de forma que tenha uma zona quente e uma zona fria." (Então, você já deveria estar fazendo isso, de qualquer forma.)

Quando o tempo é curto, é hora de pães planos

"Eles são ótimos para iniciantes e uma boa maneira de usar qualquer iogurte natural que você tenha no frigorífico," diz Frazer. Eles são versáteis: misture coisas diferentes com ervas, sementes ou especiarias (za'atar, gergelim ou sementes de nigela funcionam bem), então "serve com saladas, use como alternativa a wraps ou despedaçar e combinar com azeites e molhos". Outra solução rápida é, claro, pão irlandês: "Isso pode ir para o forno em 20 minutos após o início," diz Jones.

Não subestime a brilhanteza de um scone salgado

Também vale a pena considerar os assados que caminham na linha entre pão e um pão de legume. O pão de abóbora e queijo de cabra de Dorie Greenspan é o exemplo perfeito. Misture farinha, sal, fermento em pó e pimenta do reino em um tigela, e bata ovos, leite e azeite de oliva em outra. Combinar os ingredientes úmidos com os secos, então misturar cebolinha picada e/ou salsinha, fatias de abóbora e queijo de cabra desfeito. Coloque em uma forma untada e enfarinhada e assada até ficar inchada e dourada. "Ela parece rude e rústica, mas também é elegante de alguma forma," Greenspan diz - além de ser perfeita para comer com fatias grandes.

Author: dimarlen.dominiotemporario.com

Subject: casino me

Keywords: casino me

Update: 2025/1/31 12:45:16