

Bisnaga de pão caseira

Ingredientes:

- 4 xícaras de farinha de trigo
- 1 $\frac{1}{2}$ xícara de água morna
- $\frac{1}{4}$ xícara de óleo
- 1 1/2 colher de chá de sal
- 1 tablete de fermento biológico fresco (15g)
- Óleo para untar assadeira
- Água para pincelar

Modo de preparo:

1. Em uma tigela, dissolva o fermento na água morna. Depois, junte a farinha de trigo, o óleo e o sal. Misture tudo usando uma colher de pau. (Se quiser, use um processador para misturar a massa.)
2. Transfira a massa para uma superfície lisa e amasse bem.
3. Depois de trabalhar bem a massa, transfira-a para uma tigela untada com óleo. Gire a massa na tigela para untá-la por inteiro. Cubra com um pano seco ou filme plástico e deixe crescer por 30 minutos, ou mais.
4. Após esse tempo, abaixe a massa e divida-a em 4 partes iguais. Faça 4 rolos de mais ou menos 4 cm de espessura cada um. Coloque os rolos em uma em uma assadeira, previamente untada com óleo, mas deixando espaço entre eles (Se a sua assadeira não for muito larga, talvez seja melhor usar 2 rolos por assadeira, pois a massa deles irá crescer e assim eles podem ficar muito próximos um do outro.) Cubra novamente e deixe crescer por mais 30 minutos, ou mais.
5. Aqueça o forno na temperatura de mais ou menos 220° C.
6. Use uma faca amorada para fazer cortes diagonais sobre cada rolo, como os que têm nas bisnagas de padarias.

Pincele os rolos com água e asse por aproximadamente 40 minutos ou até ficarem dourados. (Dependendo do forno, os pães podem ficar prontos em 20 minutos. Então, observe para que não assem demais.)

7. Deixe esfriar e sirva.

Rendimento: 4 bisnagas.

Obs1.: Se não tiver o fermento biológico fresco, use 1 saquinho do seco, mesmo que este seja equivalente a 2 tabletes do fermento biológico fresco. Esta diferença não afetará muito no resultado do pão.

Obs2.: Se quiser dá mais sabor aos pães, substitua o óleo por azeite de oliva.

Obs3.: Se quiser variar no sabor, abra cada um dos 4 pedaços de massa num formato quadrado esticando a mesma com as mãos, sobre uma superfície lisa. Espalhe queijo mussarela ralado e azeitonas (verdes ou pretas) picadas e depois vá enrolando a massa de modo apertado até formar um rolo. Certifique-se de fechar as pontas de cada rolo.