

PÃODEMÍA

Ingredientes:

3 chávenas de farinha (cerca de 420 gramas)
1 chávena e 1/2 de água (360 gramas)
1 colher de café de fermento de padeiro seco
1 colher de chá de sal

Modo de preparação:

Misturar tudo, tapar e deixar levedar por 8 a 12 horas (ou até 24h).

Quando esse tempo passar, enfarinhar bem a bancada (ou papel vegetal, que fica mais fácil) e deitar a massa.

Puxar de dentro para fora algumas vezes até forma uma bolinha.

Virar a costura para baixo e deixar descansar tapado enquanto se pré-aquece o forno a 250°C com uma panela lá dentro (de ferro, de preferência, e que tenha tampa).

Assim que estiver bastante quente, passe a massa para dentro da panela, tape e leve ao forno por 30 minutos.

Tire a tampa e asse mais uns 10 minutos para uma crosta bem crocante.

Dica para quem não tem panela de ferro:

Uma panela de inox que também dá.

Confirme que a panela pode ir ao forno, que não tem borrachas nem plásticos.

Dá também para fazer num tabuleiro destapado.

Fica baixo, tipo focaccia.

