

## Pão de Açaí e Castanha do Pará

Tempo de preparo

 240 minutos

Rendimento

 2 unidades

### Sobre a Receita

O pão de açaí com castanha-do-Pará é uma receita que foge do básico, trazendo um toque diferente sem complicar o preparo. A combinação do açaí com a castanha dá ao pão um sabor levemente adocicado, com um fundo mais marcante e uma textura interessante por causa da crocância das castanhas.

Apesar de usar ingredientes mais característicos do Brasil, o processo é simples e bem parecido com o de outros pães: misturar, deixar crescer e assar. O resultado é um pão macio por dentro, com uma aparência um pouco mais escura por conta do açaí e um acabamento bonito com as castanhas por cima.

Funciona bem tanto para o dia a dia quanto para servir algo diferente, seja no café da manhã, lanche ou até em versões como pão de hambúrguer. É uma receita prática, mas com um sabor que chama atenção sem ser exagerado.

## Ingredientes

Farinha de Trigo Suprema Especial 5kg

Polpa de Açaí: 1,5kg

Castanha do Pará triturada: 1,5kg

Açúcar: 200g

Fermento biológico fresco: 200g

Água: 2L

Castanha do Pará triturada (para cobertura): quanto baste

## Modo de Preparo

1. Junte a mistura Farinha de Trigo Suprema Especial, a água, a polpa de açaí, o açúcar na masseira.
2. Misture por 5 minutos em velocidade baixa (1ª velocidade), e em seguida, aumente a velocidade para a alta (2ª velocidade), adicione o Fermento e bata até o ponto de véu.
3. Adicione as castanhas do Pará e misture cuidadosamente por (aprox.) 2 minutos, em velocidade baixa (1ª velocidade).
4. Divida a massa em 350g, boleie e deixe descansar por 20 minutos.
5. Modele os pães no formato que desejar (bola ou filão).
6. Deixe fermentar até dobrar de volume.
7. Pincele ovos na superfície dos pães e decore com castanhas do Pará trituradas.
8. Asse a uma temperatura de 180°C em forno de lastro, ou em temperatura de 150°C em forno turbo por (aprox.) 25 minutos.