

Pão de Abóbora com Nozes

Receita de Marli Henriques

Fazer pão em casa é sempre algo que toma tempo, e essa é a principal razão para que simplesmente não se faça de todo. Mas a verdade é que comer pão caseiro é um prazer, principalmente se este for de abóbora e nozes. Toca arregañar as mangas e colocar as mãos na massa!

Ingredientes

- 250 g de farinha de trigo (tipo 55)
- 80 g de abóbora
- 80 g de nozes
- 50 g de açúcar amarelo
- 20 g de manteiga à temperatura ambiente
- 3 g de fermento de padeiro
- Uma pitada de sal
- Água morna

Preparação

Coza a abóbora e depois, reduz-se a puré. Desfaça o fermento de padeiro num pouco de água morna.

Num recipiente, junte os restantes ingredientes à abóbora desfeita e ao fermento. Amasse tudo com as mãos e vá, aos poucos, acrescentando farinha se necessário, até que a massa deixe de se agarrar às mãos e recipiente.

Deixe a massa tapada a levedar num local quente, durante cerca de uma hora.

Dê a forma que desejar ao pão e leve a cozer no forno bem quente até obter um pão com um aspecto dourado e firme ao toque.

