

O pão de todo dia.

Os egípcios se surpreenderam com a mágica transformação de minúsculos grãos macerados em um alimento de aparência imponente e sabor agradável. E até hoje há quem se pergunte o que existe de tão especial no pão para continuar encantando as pessoas através dos tempos a ponto de tornar sua presença indispensável nas mesas dos quatro cantos do planeta.

Povos anteriores aos egípcios como os sumérios, que viveram na Mesopotâmia 8 mil anos atrás até saboreavam uma espécie de receita ancestral. Eles misturavam grãos de cereais e água e, depois, deixavam secar sob o sol, em forma de grandes bolachas, redondas e achatadas, que teriam alguma semelhança com a pizza atual. Só que a textura era bem dura, um verdadeiro desafio para os dentes.

Mas diz a lenda que, lá pelo ano 4000 a.C., no antigo Egito, alguém esqueceu ao relento um pouco de uma massa feita com farinha de trigo e assim foi feito o milagre, ou melhor, o fermento. Os gases produzidos por micro-organismos tentaram, em vão, escapular da massa, mas foram detidos pelas proteínas do trigo, isto é, pela gliadina e pela glutelina, que formam o glúten. O resultado dessa reação química foi que a massa cresceu e proporcionou um alimento cheio de contrastes: a casca crocante e o miolo macio.

Pão de minuto

Tempo de Preparo: 35 min

Rendimento: 40 porções

Ingredientes:

4 xícaras de chá de farinha de trigo

1/2 xícara de chá de maisena

2 colheres de sopa de margarina

2 colheres de sopa (rasas) de fermento em pó

2 colheres de sopa (cheias) de açúcar

1 ovo

1 xícara de chá de leite

1 pitada de sal

Modo de preparo:

Junte todos os ingredientes em uma bacia. Misture bem e amasse ligeiramente. Leve ao forno médio até assar.

