

Receita do Pão Ázimo

(opção com molho a acompanhar)



O pão ázimo é um **pão sem fermento** algum, ele é feito sem o uso de levedura, bicarbonato de sódio e clara de ovos, que são agentes de fermentação.

Ingredientes para 6 unidades:

Para pão:

- 250g de farinha de trigo (usei tipo 55)
- 125ml de água tépida
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 colher de café de sal fino

Para o molho:

- 2 dentes de alho espremidos
- sal q.b.
- azeite q.b.
- 1 pé de alecrim

Preparação:

Misturar e amassar todos os ingredientes para o pão até ficar uma massa homogênea. Dividir em 6 pedaços iguais e estender com o rolo da massa em pequenos círculos (não deixar a massa muito fina).

Misturar os ingredientes para o molho, mas deixar o pé de alecrim inteiro. Com o alecrim a fazer de pincel, pincelar todo o pão.

Aquecer uma frigideira antiaderente até estar bem quente, e um a um ir cozinhando o pão de ambos os lados, até ficar estaladiço. Servir com o molho que sobrou. Bom apetite