

Damper

País de Origem Austrália



Região Northern Territory / Outback

Informações Adicionais

G'day, mates! Aqui um pouco de informação sobre um pão tradicional da Austrália que eu mesmo comi quando vistava Alice Springs ("red center") em 1987:

O Damper é um pão das áreas remotas de arbusto da Austrália. Ele dispensa o uso do forno e deve ser preparado diretamente no fogo: utilizando-se uma panela de barro ou nas cinzas ainda quentes ou mesmo colocada em volta de um pedaço de madeira e assado em cima das chamas (claro que, aqui no Brasil, o forno a gás também pode ser usado). Existe uma grande quantidade de receitas que costuma ser passada de pai para filho. Como o pão em si não é muito doce, nem muito salgado, ele pode ser preparado com uva passa ou cebola, azeitonas etc., tudo dependendo do gosto e da disponibilidade dos ingredientes.

O Damper foi concebido como um pão de fácil preparo, fácil conservação e dispensa ingredientes "especiais" eventualmente complicados de se conseguir fora das grandes cidades. Para ser mais australiano ainda, só falta a Vegemite, uma espécie de extrato vegetal (pasta), que os Australianos comem em cima de pão, e claro, muita cerveja. ☺

Ingredientes



- 3-4 copos de farinha
- 1 colher de sobremesa de fermento químico
- 1 colher de sobremesa de sal
- 2 colheres de sobremesa de açúcar
- 2 colheres de sopa (cheias) de manteiga
- 1 copo de leite
- ½ copo de água
- 2 cebolas grandes (opcional)
- 1 vidro de azeitonas cortadas (opcional)
- Ervas (opcional)

Modo de Preparo

- 1) Para deixar a cebola com gosto mais suave, asse-a em uma frigideira com um pouco de óleo até que fique dourada nas pontas.
- 2) Junte em uma bacia farinha, fermento, sal, açúcar e misturar bem.
- 3) Esquentar a manteiga até ficar macia (mas não completamente líquida!), isso pode ser feito no forno microondas.
- 4) Juntar os ingredientes restantes, misturar bem até conseguir uma massa o mais consistente possível e formar uma bola.
- 5) Colocar em uma forma de pizza amanteigada (para não grudar no fundo) e pincelar a massa com leite.

- 6) Assar até a casca ficar dourada.
- 7) Quando o pão ainda está quente, ele costuma quebrar mais facilmente, então é recomendado que se espere ele esfriar um pouco antes de consumi-lo.
- 8) O pão pode ser comido basicamente com qualquer tipo de frios, mas também pode se apenas passar manteiga, visto que este em si já é um pão bastante rico.

Resultado Final



Observações

- A principal dificuldade desta receita é conseguir uma massa consistente para evitar que o pão “quebre” facilmente na hora do consumo. Desta forma deve-se misturar os ingredientes muito bem e amassar a bola até ela não “soltar” mais pedaços.
- Por causa do fermento químico é indispensável colocar o pão no forno logo que a massa estiver pronta. Caso contrário o fermento químico começará fazer efeito ainda na massa crua, o que é indesejado.
- Observe que é importante não esquentar a manteiga demais antes de usá-la: Geralmente poucos segundos no forno microondas já bastam!

Material Adicional

Receitas de Damper:

- <http://www.globalgourmet.com/food/egg/egg0597/damper.html>
- <http://www.roebourne.wa.edu.au/culture/picturedamper.htm>

Vegemite:

- <http://www.vegemite.com.au/index.cfm?fuseaction=VegemiteDiscovery.welcome>

Receitas Australianas:

- <http://www.kavenga.com.au/recipes%20home.htm>

Avisos Legais Importantes

Mesmo se tratando objetivamente de um tipo de material completamente inofensivo, preciso deixar algumas coisas claras. Se não concordar com as seguintes diretrizes, não prepare a receita:

- Não dou nenhum tipo de garantia (não me responsabilizando por material gasto à toa, resultados não comestíveis etc.).
- Não aceito nenhum tipo de responsabilidade (incluindo dentes quebrados, dedos queimados no forno ou cortados na embalagem etc.).
- Ou seja: O preparo e consumo são por sua conta e risco.
- As receitas são tradicionais de domínio público e assim – de acordo com minhas informações – livres de direitos autorais.
- Todas as marcas, eventualmente mencionadas, são de seus respectivos donos.
- Não assumo responsabilidade pelos links fornecidos. Acesse por sua conta e risco.
- Caso a presente receita seja utilizada ou reproduzida em outro lugar, a fonte deve ser citada.

Bom Appetite!

Cordialmente,

Marvin Oliver Schneider - <http://moschneider.tripod.com>