

PANIFICAÇÃO

ARTESANAL



CONFEITA
FLIX



Panificação

SUMÁRIO

PÃES BÁSICOS

6. Pão 3 leites
7. Pão amanteigado
8. Pão artesanal de hamburguer
- 10 Pão caseiro sem leite e sem ovo
- 12 Pão caseiro lulu
- 14 Pão caseiro pra vender
- 15 Pão caseiro
- 17 Pão de casa
- 18 Pão de fôrma caseiro com aveia
- 22 Pão de fôrma caseiro
- 25 Pão de leite
- 27 Pão de milho fácil
- 28 Pão de milho verde
- 30 Pão de queijo 3 ingredientes
- 31 Pão de queijo
- 32 Pão francês caseiro fácil
- 33 Pão sem farinha (base frango)
- 34 Pãozinho de batata
- 36 Pãozinho de liquidificador
- 37 Pãozinho de milho



Panificação

SUMÁRIO

PÃES DOCES

- 40 Pão adocicado de milho
- 42 Pão de batata e goiabada
- 44 Pão de leite ninho
- 46 Pão doce de coco
- 49 Pão língua de sogra
- 51 Pão rosca doce
- 52 Pãozinho de iogurte
- 54 Pãozinho doce
- 55 Rosquinha de leite condensado

PÃES ESPECIAIS

- 58 Pão australiano
- 61 Pão abóbora
- 64 Pão de azeitona
- 69 Pão de batata doce
- 71 Pão de batata doce roxa
- 75 Pão de inhame (sem leite)
- 76 Pão de leite low carb
- 77 Pão de milho (pãodemia)



Panificação

SUMÁRIO

PÃES ESPECIAIS (CONTINUAÇÃO)

78 Pão italiano caseiro

81 Pão italiano sem sova

PÃES INTEGRAIS

85 Pão integral com alecrim

88 Pão integral com linhaça e crosta

90 Pão integral com nozes

93 Pão integral de azeitona

95 Pão integral fofinho

96 Pão rápido integral

PÃES RECHEADOS

99 Pão com queijo e presunto

100 Pão com chouriço

101 Pão de calabresa fácil e fofinho

105 Pão de cebola

106 Pão recheado de liquidificador

108 Pão enroladinho de queijo



Panificação

SUMÁRIO

PÃES DE FERMENTAÇÃO NATURAL

- 112 Pão soudough
- 119 Pão de três leites
- 122 Pão de coco
- 124 Pão de milho
- 127 Pão branco
- 130 Pão de fermentação natural fácil
- 131 Pão fofinho
- 134 Pão de centeio
- 135 Pão da fazenda
- 140 Receita de fermento caseiro
- 146 Pão au levain

A collage of various breads and baking ingredients. The top half shows several loaves of bread, including a round one with a hole, a long one with diagonal slashes, and a round one with a golden crust. The bottom half shows several small glass bowls containing ingredients: white flour, green pumpkin seeds, dark blueberries, light-colored nuts, and light-colored grains. There are also some wheat stalks scattered around the breads.

PÃES BÁSICOS

Panificação

PAO 3 LEITES

INGREDIENTES

- 1 ovo inteiro + 3 gemas
- 200 ml de leite condensado
- 200 ml de creme de leite
- 200 ml lata de leite
- 100 ml de óleo
- 1 pitada de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 5 xícaras de farinha de trigo
- 10 gramas de fermento biológico seco

MODO DE PREPARO

1. Separe a farinha de trigo, e bata os outros ingredientes no liquidificador ou na batedeira. Deixe descansar por 15 minutinhos.

2. Adicione a farinha de trigo e amasse até desgrudar das mãos.

3. Deixe crescer por 1 hora.

4. Modele os pães e, pincele com 1 gema, um fio de óleo e uma pitada de açúcar.

5. Deixe crescer mais uns 30 minutos ou até dobrarem de volume.

6. Asse no forno pré pré-aquecido a 180 graus até dourarem, em torno de 45 minutos.

Rende 14 unidades

OPCIONAL PARA PINCELAR: 1 gema, 1 colher chá de óleo, 1 pitada de açúcar



Panificação

PAO AMANTEIGADO

INGREDIENTES

- 1 ovo
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1/2 colher (chá) de sal
- 4 colheres (sopa) manteiga ou margarina
- 1 pacotinho de fermento biológico seco (10 g)
- 1 xícara (240 ml) de leite morno
- 4 xícaras de farinha de trigo (aproximadamente).

MODO DE PREPARO

1. Misture todos os ingredientes e sove por aproximadamente 15 minutos.
2. Deixe descansar até dobrar de volume em local abafado.
3. Modele como preferir e deixe dobrar de volume novamente.
4. Por último é só assar em temperatura média até dourar em cima.



Panificação

PAO ARTESANAL DE HAMBURGUER

INGREDIENTES

- 3 xícaras de farinha de trigo branca
- 1 xícara de farinha de trigo integral (você pode usar 4 xícaras de farinha branca)
- $\frac{1}{4}$ de xícara de açúcar
- 1 colher de chá de sal
- 1 pacote de fermento biológico seco (para pães + metade de um sachê)
- 1 ovo grande
- $1\frac{1}{4}$ xícara de leite morno pra frio
- 1 colher de sopa cheia de manteiga

MODO DE PREPARO

1. Misture as farinhas, o açúcar, o sal e o fermento. Junte o leite, o ovo levemente batido e a manteiga e misture bem.

2. Sove a massa em uma superfície enfarinhada até que fique bem elástica.

Obs: Se estiver usando uma batedeira levará cerca de 10 minutos, e na mão uns 15 minutos.

3. Coloque a massa em uma tigela grande (de preferência de vidro), cubra com filme plástico e deixe descansar em um local quente, (como um forno de microondas) até dobrar de volume. (esse processo pode levar até uma hora ou mais).

4. Transfira a massa da tigela para uma superfície enfarinhada, e sove delicadamente para tirar um pouco do ar.



Panificação

PAO ARTESANAL DE HAMBURGUER

Continuação...

MODO DE PREPARO

5. Separe a massa em pedaços de aproximadamente 100 g e faça bolinhas com ela. Dará uns 10 pães.

6. Coloque os pães em uma forma grande com um bom espaço entre elas e cubra a forma com filme plástico.

7. Deixe descansar até dobrar de volume, aproximadamente + 1 hora.

8. Enquanto isso, ligue o forno e deixe aquecendo até a hora em que for colocar os pães.

Dica: Use uma assadeira com água, na parte inferior do seu forno para fazer vapor. Isso ajuda a ficar com uma casquinha mais crocante.

9. Pincele manteiga em cima dos pães, se quiser polvilhe gergelim e leve ao forno preaquecido a 200 °C de 13 a 15 minutos ou até que fiquem dourados. .



Panificação

PAO CASEIRO SEM LEITE E SEM OVO

INGREDIENTES

- 500ml de água morna
- 100ml de óleo
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de sal
- 1 sachê de fermento biológico (10 g)
- 1kg de farinha de trigo mais ou menos .

MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente misture todos os ingredientes menos a farinha de trigo.

2. Depois de tudo misturado adicione a mesma aos poucos e mexa com uma colher.

3. Quando não der mais para mexer com a colher transfira para uma bancada enfarinhada e vai colocando farinha de trigo e sovando até ela desgrudar da bancada e das mãos uns 10 minutos.

4. Coloque no mesmo recipiente e tampe com um pano.

5. Deixe descansar por 1h (pode colocar pra descansar dentro do forno).

6. Depois de 1h volte pra bancada sove mais 1 minutinho só mesmo pra tirar o ar.

7. Divida a massa em 3 partes iguais e abra com um rolo de macarrão



Panificação

PAO CASEIRO SEM LEITE E SEM OVO

Continuação...

MODO DE PREPARO

8. Depois enrole como se fosse um rocambole e faça o mesmo com o restante da massa.

9. Coloque numa fôrma untada com manteiga e farinha de trigo, tampe e deixe descansar por mais 1h e leve pra assar.

10. Forno entre 180 a 200° por aproximadamente 40 minutos ou até dourar.



Panificação

PAO CASEIRO LULU

INGREDIENTES

Em uma bacia adicione e mexa:

- 1 xícara de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) fermento biológico seco
- 1 xícara leite (ou água) morno

Acrescente e mexa bem:

- 2 ovos
- $\frac{1}{2}$ colher sopa de manteiga ou margarina
- 2 colheres sopa de açúcar
- $\frac{1}{2}$ colher chá de sal

MODO DE PREPARO

1. Vá adicionando farinha de trigo até dar o ponto. Nessa hora, você deve mexer com as mãos.

2. Coloque a massa na bacia, um saco plástico por cima e cubra com um pano.

3. Deixe descansar em um lugar fechado, por 1 hora.

4. Corte essa massa em 3 ou ao meio. Sove bem cada pedaço.

5. Abra com um rolo.

Dica: Nesse momento você pode rechear, se preferir. Eu recheei 1 pão com queijo cremoso, queijo mussarela picado, mortadela picada e orégano.

6. Faça um rolinho com essa massa que você abriu.



Panificação

PAO CASEIRO LULU

Continuação...

MODO DE PREPARO

7. Deixe descansar por mais 30 minutos, em uma assadeira untada com óleo, margarina ou manteiga.

8. Faça uma mistura de gema batida com um pouco de café preto. Passe em cima dos pães e leve ao forno preaquecido a 180 graus até dourar. Vai uns 40 minutos.

9. Assim que tiverem assados, pincele manteiga ou margarina por cima e cubra com um pano. Isso vai deixar a casquinha mais mole.

Obs: Se preferir, não precisa passar manteiga, só cobrir com um pano úmido.

Eu amo comer ainda quentinho com manteiga...hummm.

Uma tentação!



Panificação

PAO CASEIRO PRA VENDER

INGREDIENTES

- 1 ovo
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 colher (sopa) de sal
- 1/2 xícara de óleo
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 xícara de leite morno
- 2 xícaras de água morna
- 15g de fermento biológico seco (1e 1/2 pacotinhos)
- 1,5kg de farinha de trigo (aproximadamente)

MODO DE PREPARO

1. Misture todos os ingredientes exceto o trigo, depois acrescente o trigo aos poucos mexendo até começar a desgrudar das mãos e sove por aproximadamente 10 minutos.

2. Deixe a massa descansar em local abafado até dobrar de volume.

3. Por último modelo os pães, deixo descansar novamente até dobrar de volume e asso em forno médio até dourar.

4. Esses que estão com brilho joguei uma calda de leite condensado com água.

5. Usei a proporção de 1/1, mesma quantidade de água e de leite condensado.

6. É só misturar bem e jogar por cima do pão ainda na forma.

Ele absorve a calda e fica uma delícia 😊



Panificação

PAO CASEIRO

INGREDIENTES

- 1 ovo
- 3/4 de xícara de chá de leite ou água, morna ou ambiente
- 1/4 de xícara de óleo
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 1/2 colher de sopa de sal
- 1/2 pacotinho de fermento biológico seco ou 1/2 colher de sopa
- +/- 1/2 kilo farinha de trigo

MODO DE PREPARO

1. Numa bacia junte todos os ingredientes, deixando a farinha por último que deverá ser colocada aos poucos enquanto sova, até a massa ficar macia, elástica e desgrudar das mãos. (Sovar é amassar até a massa ficar bem maleável).

2. Coloque pra crescer por 1 hora ou até dobrar de volume num local aquecido, (Pode ser no sol tampadinho com plástico ou pano de prato, ou no forno com uma lâmpada acesa em cima).

3. Depois da massa bem crescida, derrube numa bancada, sove mais um pouquinho pra tirar o ar e modele os pães,

4. Coloque pra crescer de novo numa fôrma untada por uma hora ou até dobrar de volume novamente.

5. Se quiser pode pincelar gema de ovo pra casca do pão ficar brilhosa, eu não pincelei.



Panificação

PAO CASEIRO

Continuação...

MODO DE PREPARO

6. Asse em forno médio por cerca de 25 minutos ou até que doure.

Dicas:

1. Para usar banha de porco substitua o óleo por 2 colheres de sopa da banha.

2. Rende um pão de fôrma grande ou 2 pequenos, no dia que eu fiz dobrei a receita e consegui 3 pães médios, a medida dessa forma é 50x20 cm.

3. Quando se coloca mais de meio kilo de farinha o fermento não consegue crescer a massa! Nas embalagens de 10 gramas do fermento tem a informação sobre a autonomia de crescimento dele, meio pacotinho só cresce meio kilo de farinha tá?

Espero que gostem e que acertem, fica muuito fofinho e goxxtoso 😊 😊



Panificação

PAO DE CASA

INGREDIENTES

- 300 ml de água
- 750 gramas de farinha de trigo
- 17 gramas de fermento para pão seco
- 200 gramas de leite moça
- 75 gramas de margarina (mais ou menos 6 colheres de sopa)
- 3 ovos
- 2 pacotinhos de 50 gramas de queijo ralado: um para massa e um para finalizar
- 5 gramas de sal

MODO DE PREPARO

1. Coloque todos os ingredientes na máquina de pão ou na batedeira que tenha o gancho.

2. Sove bem. Dá certo também fazer na mão. Fiz na batedeira.

3. Deixe a massa descansar por 30 minutos.

4. Modele os pães e deixe dobrar de volume.

5. Asse no forno na temperatura de 200°.

6. Assim que tirar do forno pincele manteiga e polvilhe queijo ralado.



Panificação

PAO DE FÔRMA

CASEIRO COM AVEIA

INGREDIENTES

- 5 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco (cerca de 6 g)
- 2 colheres (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de água morna
- ½ xícara (chá) de leite em temperatura ambiente
- 2 colheres (sopa) de manteiga em ponto pomada
- 2 colheres (chá) de sal
- ¼ de xícara (chá) de aveia em flocos
- ¼ de xícara (chá) de sementes de girassol
- Água para borrifar

MODO DE PREPARO

1. Retire o leite e a manteiga da geladeira antes de começar a preparar a receita - eles precisam estar em temperatura ambiente. Se a manteiga não estiver macia (no ponto de pomada) leve para rodar no micro-ondas por alguns segundos.

2. Numa tigela pequena misture o fermento e o açúcar com ¼ de xícara (chá) da água morna até dissolver.

3. Deixe descansar por cerca de 5 minutos, até começar a espumar.

4. Numa tigela grande, misture a farinha com o sal e abra um buraco no centro. Junte o fermento dissolvido e misture aos poucos com a farinha, do centro para a borda.

5. Acrescente a água, aos poucos, misturando com a mão para incorporar



Panificação

PAO DE FÔRMA

CASEIRO COM AVEIA

Continuação...

MODO DE PREPARO

6. Regue com o leite, também aos poucos, sem parar de misturar e amassar com a mão.

7. Assim que a farinha tiver absorvido os líquidos, junte a manteiga e amasse bem para incorporar - não se assuste, parece que não vai dar certo, a manteiga demora para ser absorvida pela massa. Aperte, amasse e estique e amasse novamente até ficar com a textura macia e úmida - marque 10 minutos no relógio! Se preferir, sove a massa na bancada ou na batedeira com o gancho.

8. Modele uma bola, mantenha a massa na tigela e cubra com filme (ou pano de prato).

9. Deixe descansar por 1 hora até dobrar de tamanho.

10. Unte com manteiga 2 fôrmas para bolo inglês de 22 cm x 10 cm (se a fôrma for antiaderente nem precisa untar). No pilão, quebre as sementes de girassol em pedaços menores e misture com a aveia (se preferir pique com a faca).

11. Assim que tiver crescido, transfira a massa para a bancada e divida ao meio.

12. Achate delicadamente cada uma das metades, formando um retângulo e borrife (ou pincele) com água.

13. Assim a mistura de aveia e sementes adere melhor ao pão.



Panificação

PAO DE FÔRMA

CASEIRO COM AVEIA

Continuação...

MODO DE PREPARO

14. Coloque metade da mistura de aveia e sementes sobre a bancada e disponha um dos retângulos de massa, com o lado que foi borrifado para baixo - aperte delicadamente para a aveia e sementes fixarem.

15. Dobre a base do retângulo até o centro e aperte; cubra com a base oposta e, com a ponta dos dedos, aperte a emenda para selar.

16. Dobre cerca de 4 cm das laterais em direção ao centro (para o pão ficar do tamanho da fôrma) e aperte bem as emendas para selar.

17. Role o pão sobre a mistura de aveia e semente que tiver sobrado na bancada e repita com a outra metade de massa.

18. Transfira os pães para as fôrmas, com a emenda voltada para baixo.

19. Cubra com filme (ou pano) e deixe crescer por mais 40 minutos.

20. Quando faltar 20 minutos para o tempo do pão, preaqueça o forno a 180 °C (temperatura média).

21. Leve ao forno para assar por cerca de 40 minutos até os pães crescerem e dourarem.

22. Retire do forno com cuidado.



Panificação

PAO DE FÔRMA

CASEIRO COM AVEIA

Continuação...

MODO DE PREPARO

23. Desenforme sobre uma grelha.

Obs: Se o pão ficar na fôrma ou sobre uma superfície lisa pode acumular vapor e isso amolece a casca.

24. Deixe esfriar completamente antes de cortar as fatias.

Rendimento: 2 pães



Panificação

PAO DE FÔRMA

CASEIRO

INGREDIENTES

- 5 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco (cerca de 6 g)
- 2 colheres (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de água morna
- ½ xícara (chá) de leite em temperatura ambiente
- 2 colheres (sopa) de manteiga em ponto pomada
- 2 colheres (chá) de sal

MODO DE PREPARO

1. Retire o leite e a manteiga da geladeira antes de começar a preparar a receita - eles precisam estar em temperatura ambiente. Se a manteiga não estiver macia (no ponto de pomada) leve para rodar no micro-ondas por alguns segundos.

2. Numa tigela pequena misture o fermento e o açúcar com ¼ de xícara (chá) da água morna até dissolver. Deixe descansar por cerca de 5 minutos, até começar a espumar.

3. Numa tigela grande, misture a farinha com o sal e abra um buraco no centro. Junte o fermento dissolvido e misture aos poucos com a farinha, do centro para a borda.

4. Acrescente o restante de água morna aos poucos, misturando com a mão para incorporar. Regue com o leite, também aos poucos, sem parar de misturar e amassar com a mão.



Panificação

PAO DE FÔRMA

CASEIRO

Continuação...

MODO DE PREPARO

5. Assim que a farinha tiver absorvido os líquidos, junte a manteiga e amasse bem para incorporar - não se assuste, parece que não vai dar certo, a manteiga demora para ser absorvida pela massa.

6. Aperte, amasse, estique e amasse novamente até ficar com a textura macia e úmida - marque 10 minutos no relógio!

Dica: Se preferir, sove a massa na bancada ou na batedeira com o gancho.

7. Modele uma bola, volte a massa para a tigela e cubra com filme (ou pano de prato).

8. Deixe descansar por 1 hora até dobrar de tamanho.

9. Unte com manteiga 2 fôrmas para bolo inglês de 22 cm x 10 cm (se a fôrma for antiaderente não há necessidade de untar).

10. Assim que tiver crescido, transfira a massa para a bancada e divida ao meio.

11. Achate delicadamente cada uma das metades até formar um retângulo.

12. Para modelar os pães: dobre a base do retângulo (lado maior da massa) até o centro e aperte delicadamente; cubra com a base oposta e aperte bem para selar; dobre cerca de 4 cm das laterais (use a fôrma de bolo inglês como referência para o tamanho) e aperte bem as emendas para selar.



Panificação

PÃO DE FÔRMA

CASEIRO

Continuação...

MODO DE PREPARO

13. Transfira as massas, com a emenda voltada para baixo, para as fôrmas untadas.

14. Cubra com um pano de prato limpo (ou filme) e deixe crescer por mais 40 minutos.

15. Quando faltar 20 minutos para o tempo do pão preaqueça o forno a 180 °C (temperatura média).

16. Leve ao forno para assar por cerca de 40 minutos até os pães crescerem e dourarem.

17. Retire do forno e, com cuidado, desenforme sobre uma grelha - se o pão ficar na fôrma ou sobre uma superfície lisa pode acumular vapor e amolecer a casca.

Rendimento: 2 pães



Panificação

PAO DE LEITE

INGREDIENTES

- 250 g de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) (22 g) de açúcar
- 2/3 de tablete (10 g) de fermento biológico fresco
- 1 ovo grande (70 g)
- 1/2 xícara (120 ml) de leite semidesnatado
- 1 colher (chá) (5 g) de sal
- 3 1/3 colheres (sopa) (50 g) de manteiga sem sal
- 1 colher (sopa) (15 g) de manteiga sem sal, para untar
- 1 colher (sopa) (10 g) de farinha de trigo, para polvilhar
- 1 ovo grande (70 g), batido, para pincelar



Panificação

PAO DE LEITE

Continuação...

MODO DE PREPARO

1. Coloque a farinha numa superfície de trabalho, faça um buraco no centro, junte ali o açúcar, o fermento, o ovo e o leite, misture bem.

2. Acrescente o sal e misture.

3. Incorpore a manteiga, sove até o ponto de véu (quando a massa, ao ser aberta, fica parecendo uma teia) e deixe descansar por 25 minutos.

4. Abra a massa com um rolo até a espessura de 1 cm e enrole como um rocambole.

5. Unte a fôrma com manteiga e polvilhe com farinha.

6. Coloque a massa fôrma e deixe fermentar novamente por 30 minutos.

7. Pincele com o ovo batido e leve ao forno preaquecido a 180°C para assar por 10 a 12 minutos.



Panificação

PAO DE MILHO FÁCIL

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 10 colheres de óleo
- 2 latas de milho
- 7 colheres de açúcar
- 2 xícaras de água morna ou se preferir pode usar leite (não é quente só morna ok) eu usei xícara de 240 ml
- 1 colher de sopa rasa de sal
- 20g de fermento seco (ou dois pacotinhos de 10 gramas cada)
- Mais ou menos 1kg de trigo

MODO DE PREPARO

1.No liquidificador bata a água e o milho e coe na peneira.

2.Pegue o líquido coloque novamente no liquidificador e junte os outros ingredientes inclusive o fermento e bata.

3.Despeje esse líquido em uma bacia e comece a colocar a farinha aos poucos, sove bastante, trabalhando a massa, até que ela fique macia e elástica.

Obs: gosto de usar o auxílio do óleo para ir desgrudando das mãos ou até do próprio trigo.

4.Deixe a massa crescer até dobrar de volume, depois modele os pães e deixe crescer novamente,

5.Leve para assar até dourar.



Panificação

PAO DE MILHO VERDE

INGREDIENTES

- 500g de farinha de trigo
- 200g de leite condensado
- 100g de milho verde (usei de lata)
- 2 ovos
- 40g de manteiga
- 10g de leite em pó
- 83g de leite integral
- 100g de levain (refresquei 1-2-2)
- 3g de fermento biológico seco (para deixar o pão ainda mais macio)
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

1. Bata no liquidificador o milho com leite condensado, leite, ovos e manteiga.

2. Coloque a mistura na batedeira e adicione a farinha de trigo, o fermento biológico seco, o leite em pó e o sal.

3. Comece a bater com o gancho.

4. Adicione o levain e sove até obter uma massa lisa e homogênea.

5. A massa é uma delícia de trabalhar. Transfira a massa para uma vasilha, cubra com pano e deixe descansar a primeira fermentação por pelo menos 1 hora, em lugar quentinho. Isso ajuda a massa a se desenvolver e começar a crescer.

6. Divida a massa em quantas partes desejar, abra com o rolo e comece a enrolar feito rocambole.



Panificação

PAO DE MILHO VERDE

Continuação...

MODO DE PREPARO

7. Se preferir, boleie cada pedaço. Coloque numa forma bem untada com manteiga (ou antiaderente) com distância de pelo menos 1 dedo entre os rolinhos. É preciso espaço pra massa crescer.

8. Deixe descansar por umas 5 a 6 horas até triplicar de tamanho e chegar no ponto que você deseja (o tempo depende da temperatura).

9. Passe ovo batido sobre a massa e polvilhe fubá.

10. Leve para assar em forno pré-aquecido a 250 graus por mais ou menos meia hora, até dourar no ponto que você gosta.

11. Fique atento pois o tempo varia de forno para forno.

Obs: Se não for usar o levain, use no total 10g de fermento biológico seco.



Panificação

PAO DE QUEIJO 3

INGREDIENTES

INGREDIENTES

- 1caixinha de creme de leite (200 ml)
- 1copo (requeijão) de queijo ralado (misturei parmesão e mussarela ralada)
- 1copo (requeijão) de polvilho (usei polvilho doce)

MODO DE PREPARO

1. Amasse até soltar das mãos (caso precise um pouquinho a mais de polvilho, coloque aos poucos até que chegue ao ponto de enrolar).

2. Faça bolinhas e coloque em forma untada.

3. Asse em forno preaquecido bem quente.

4. Se achar necessário, acrescente sal.

5. Asse até ficarem douradinhos levemente!! 😊 😊



Panificação

PAO DE QUEIJO

INGREDIENTES

- 1 xícara de água
- 1 xícara de leite
- 1/2 xícara de óleo
- 1 colher (chá) de sal
- 800 g de polvilho azedo
- 2 ovos
- 100 g de parmesão ralado ou queijo meia cura

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, ferva a água e acrescente o leite, o óleo e o sal.

2. Adicione o polvilho, misture bem e comece a sovar a massa com o fogo desligado.

3. Quando a massa estiver morna, acrescente o queijo parmesão, os ovos e misture bem.

4. Unte as mãos e enrole bolinhas de 2 cm de diâmetro.

5. Disponha as bolinhas em uma assadeira untada com óleo, deixando um espaço entre elas.

6. Asse em forno médio (180 °C), preaquecido, por cerca de 40 minutos.



Panificação

PAO FRANCÊS

CASEIRO FÁCIL

INGREDIENTES

- 300ml de água
- 1/2 colher (sopa) de sal
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 10g de fermento biológico seco
- 500g de farinha de trigo aproximadamente

MODO DE PREPARO

1. Misture todos os ingredientes exceto o trigo.

2. Depois vá acrescentando trigo aos poucos até o ponto da massa parar de grudar nas mãos.

3. Sove por aproximadamente 10 minutos e leve pra descansar até dobrar de volume em local abafado. Depois de descansar modele os pães abrindo cada pedaço da massa com o rolo,

4. Enrole como de fosse um rocambole e disponha nas formar com distância de uns 3 dedos um do outro porque eles crescem bem.

5. Leve pra descansar novamente até dobrar de volume em local abafado. Faça cortes no meio com uma Gillette e leve ao forno pré aquecido em temperatura média até dourar.



Panificação

PAO SEM FARINHA (BASE FRANGO)

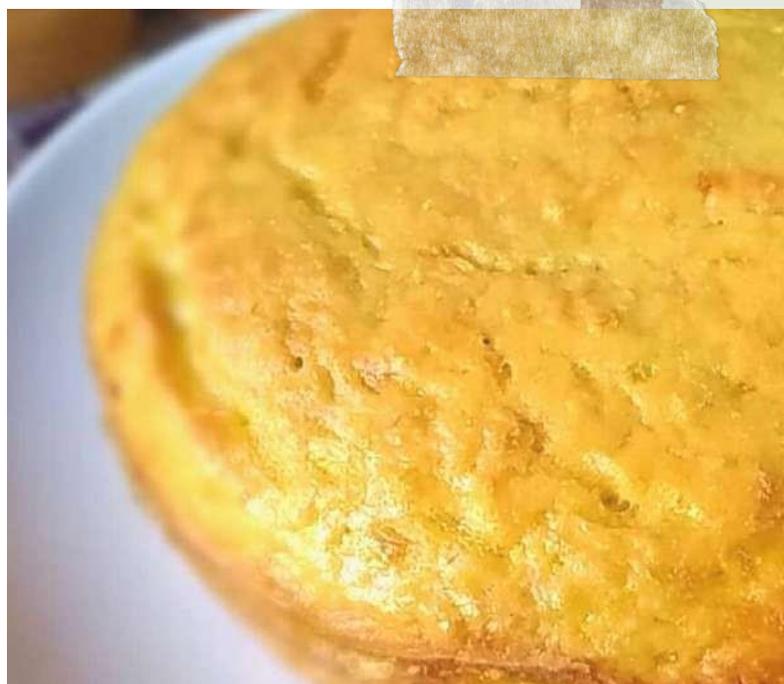
INGREDIENTES

- 3 ovos
- 3 colheres das de sopa de parmesão
- 150g de peito de frango cozido e desafiado
- Sal a gosto
- 2 colheres das de café de fermento químico

MODO DE PREPARO

1. Em liquidificador ou mixer, bata os ovos com sal até dobrar de volume.
2. Adicione o frango, parmesão, bata bem.
3. Misture o fermento.
4. Asse em forno bem quente por 30 minutos.

Um espetáculo essa preparação!!! Virou queridinho aqui em casa. Sabor suave e inacreditável!



Panificação

PAOZINHO DE BATATA

INGREDIENTES

- 5 batatas médias cozidas
- 500ml de água morna
- 2 xícaras de óleo vegetal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de sal
- 2 pacotes de fermento biológico seco (20g ou 2 colheres de sopa)
- Farinha de trigo branca até dar o ponto (aproximadamente 8 xícaras)

MODO DE PREPARO

1. Bata no liquidificador as batatas, a água morna, o óleo, o açúcar e o sal.

2. Acrescente o fermento e bata mais um pouco.

3. Em uma bacia bem grande, despeje o líquido. Vá peneirando a farinha aos poucos e, com uma colher de pau, ou um fouet, vá misturando simultaneamente.

4. Polvilhe farinha em uma mesa ou bancada limpa e quando a massa chegar em um ponto difícil de misturar com a colher, vire-a na mesa e comece a sovar, acrescentando mais farinha sempre que necessário.

Obs: O ponto ideal para a massa é quando ela não gruda nas mãos e na mesa, porém ainda está macia.



Panificação PAOZINHO DE BATATA

Continuação...

MODO DE PREPARO

5. Sove a massa por 10 minutos.

6. Coloque a massa em uma vasilha com tampa fechada e espere ela crescer (normalmente em 1 hora ela dobra de tamanho, mas depende muito da temperatura do dia e do local).

7. Modele os pãezinhos no formato que desejar!

8. Unte a forma com óleo vegetal e coloque os pãezinhos para crescer por mais uns 15 minutos.

9. Ligue o forno à 180° e asse os pãezinhos por aproximadamente meia hora (até dourar). Cuidado, se dourar demais eles podem ficar secos e duros!

Rendimento: 32 pãezinhos iguais aos da foto.



Papificação PAOZINHO DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de água morna (use a lata de leite condensado)
- 1/2 lata de óleo de milho
- 4 tabletes de 15 g de fermento biológico
- 1 colher de chá rasa de sal
- 1 kg de farinha de trigo aproximadamente.

MODO DE PREPARO

1. Bata no liquidificador todos os ingredientes menos o trigo.

2. Despeje essa mistura numa bacia e adicione aos poucos o trigo. Acrescente apenas o suficiente para formar uma bola com a massa. Sove bem até que não grude mais nas mãos.

3. Deixe crescer até dobrar de volume, cerca de meia hora.

4. Abaixar a massa, faça pãezinhos (bolinhas) e coloque em assadeira untada com margarina.

5. Deixe crescer novamente. Após ter crescido, pincele gema de ovo e leve para assar em forno quente.

6. Faça pãezinhos pequenos porque crescem bem.



Panificação

PAOZINHO DE MILHO

INGREDIENTES

- 1 lata de milho escorrido
- 1 ovo
- 1/4 de xícara de óleo
- 1 xícara de leite morna ou ambiente
- 3 colheres de açúcar
- 1/2 colher de sal
- 5 gramas de fermento biológico seco
- 1/2 kilo de farinha de trigo aproximadamente

MODO DE PREPARO

1.No liquidificador bata o leite com o milho e passe numa peneira para coar.

2.Despeje essa batida numa bacia, junte o óleo, o ovo, açúcar, sal e o fermento,.

3.Misture bem e comece a colocar a farinha aos poucos, sempre mexendo com ajuda de uma colher. Quando começar a empelotar derrube numa bancada e sove na mão pra homogeneizar bem.

4.Se necessário vá colocando farinha e trabalhando a massa até que ela fique bem macia e elástica.

5.Terminando de sovar coloque a massa no sol pra crescer entre 1 e 2 horas em dias quentes, e um pouco mais de tempo em dias frios.

6.Cubra com plástico e abafe com um pano de prato.



Panificação PAOZINHO DE MILHO

Continuação...

MODO DE PREPARO

7. Depois que a massa dobrar de volume, derrube de novo na bancada levemente enfarinhada, amasse retirando o ar, modele os pães e passe eles rolando sobre uma camada fina de fubá.

8. Disponha numa fôrma untada com manteiga e deixe crescer novamente até dobrar de volume.

9. Asse em forno médio por cerca de 25 minutos ou até que dourem

Ficam deliciosos igualzinho pão de milho de padaria 😊





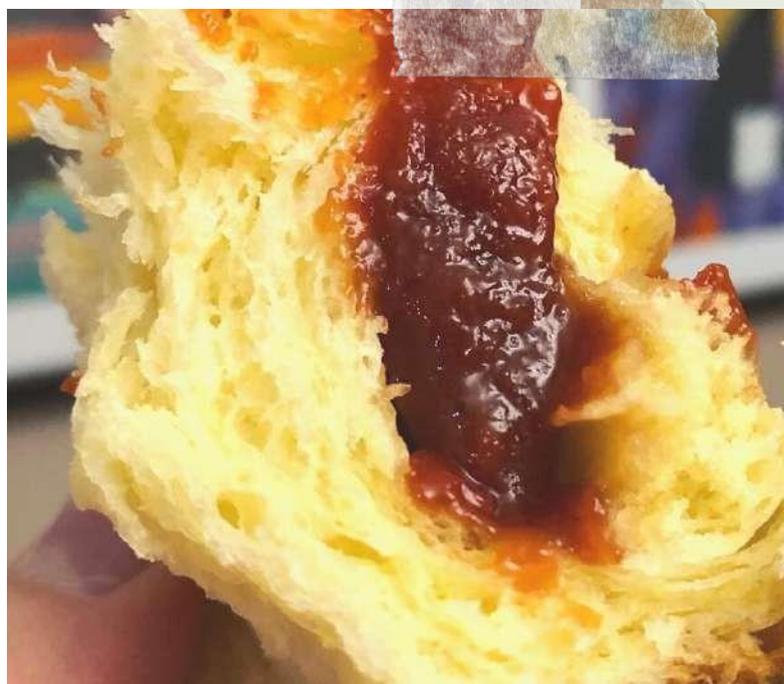
PÃES DOÇES

Panificação

PAO ADOVICADO DE MILHO

INGREDIENTES

- 500g de farinha de trigo
 - 200g de leite condensado
 - 100g de milho verde (usei de lata)
 - 2 ovos
 - 40g de manteiga
 - 10g de leite em pó
 - 83g de leite integral
 - 100g de levain (refresquei 1-2-2)
 - 3g de fermento biológico seco (para deixar o pão ainda mais macio)
 - 1 pitada de sal
- △ Se não for usar o levain, use no total 10g de fermento biológico seco.



Panificação

PAO ADOCIDADO DE MILHO

Continuação...

MODO DE PREPARO

1. Bata no liquidificador o milho com leite condensado, leite, ovos e manteiga.

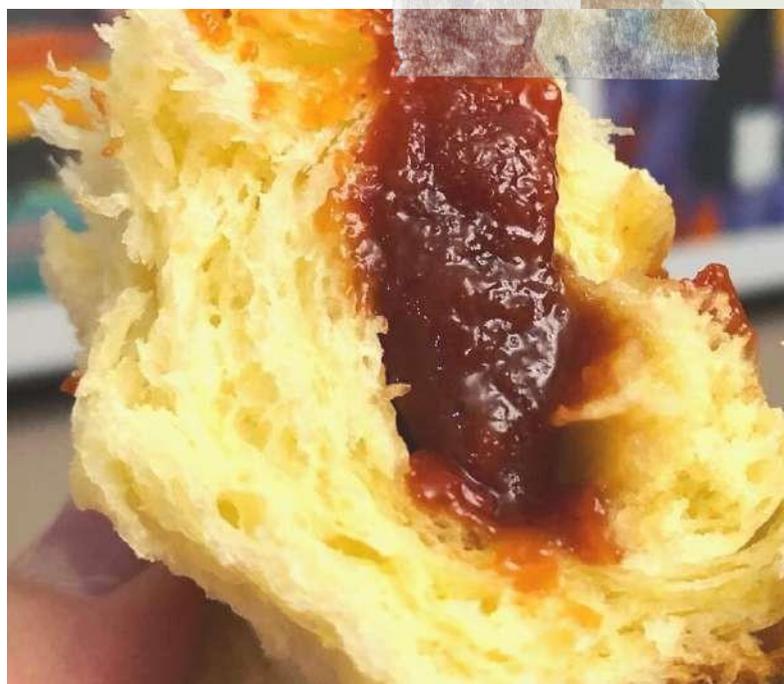
2. Coloque a mistura na batedeira e adicione a farinha de trigo, o fermento biológico seco, o leite em pó e o sal.

3. Comece a bater com o gancho.

4. Adicione o levain e sove até obter uma massa lisa e homogênea. A massa é uma delícia de trabalhar.

5. Transfira a massa para uma vasilha, cubra com pano e deixe descansar a primeira fermentação por pelo menos 1 hora, em lugar quentinho. Isso ajudar a massa a se desenvolver e começar a crescer.

6. Divida a massa em quantas partes desejar, abra com o rolo e comece a enrolar feito rocambole. Se preferir, boleie cada pedaço. Coloque numa forma bem untada com manteiga (ou antiaderente) com distância de pelo menos 1 dedo entre os rolinhos.



7. Deixe descansar por umas 5 a 6 horas até triplicar de tamanho e chegar no ponto que você deseja (o tempo depende da temperatura). Passe ovo batido sobre a massa e polvilhe fubá. Dessa vez coloquei gergelim preto. Leve para assar em forno pré-aquecido a 250 graus por mais ou menos meia hora, até dourar no ponto que você gosta.

Fique atento pois o tempo varia de forno para forno.



Papificação

PAO DE QUEIJO, BATATA E GOIABADA

INGREDIENTES

- 4 batatas
- 200 gramas de parmesão ralado
- 1 colher de sopa de sal
- 2 copos de óleo
- 1 copo de água
- 1 copo de leite
- 4 ovos
- 1 kg de polvilho azedo (compre um pouco a mais para acertar o ponto caso necessário)
- Goiabada

MODO DE PREPARO

1. Cozinhe as batatas com casca até ficarem macias.

2. Retire a casca das batatas e esprema todas elas em uma tigela.

3. Misture a água, o leite, o óleo, a batata e o sal.

4. Bata os ovos em um potinho e acrescente na mistura.

5. Adicione o queijo.

6. Vá acrescentando o polvilho aos poucos até que a massa desgrude da mão.

DICA: não tem problema usar mais do que 1 kg de polvilho.

7. Faça bolinhas com a massa.



Panificação PAO DE QUEIJO, BATATA E GOIABADA

Continuação...

MODO DE PREPARO

8. Se quiser recheio, coloque um pedacinho da goiabada e enrole dentro da massa de cada pão de queijo.

9. Coloque na forma untada e leve ao forno em fogo médio de 20 a 30 minutos.

10. Outra maneira de colocar o recheio é utilizando geleia de goiaba, colocada com o saco de confeitar já com o pão de queijo pronto.

Rendimento; +/- 70 pães de queijo



Panificação

PAO DE LEITE NINHO

INGREDIENTES

- 1 ovo
- 1/4 de xícara de óleo
- 1 xícara de leite ou água morna ou ambiente
- 6 colheres de leite ninho
- 6 colheres bem cheias de açúcar
- 1/2 colher de sal
- 10 gramas de fermento biológico seco
- 1/2 kilo de farinha de trigo aproximadamente

MODO DE PREPARO

1. Numa bacia junte o ovo, o leite, o óleo, o ninho, o açúcar, sal e o fermento, misture bem e comece a colocar a farinha aos poucos, sempre mexendo com ajuda de uma colher.

2. Quando começar a empelotar derrube numa bancada e sove na mão pra homogeneizar bem.

3. Se necessário vá colocando farinha e trabalhando a massa até que ela fique bem macia e elástica.

4. Terminando de sovar coloque a massa no sol pra crescer entre 1 e 2 horas em dias quentes e um pouco de tempo a mais em dias frios.

5. Cubra com plástico e abafe com um pano de prato.

6. Depois que a massa dobrar de volume, derrube de novo na bancada levemente enfarinhada,



Panificação

PAO DE LEITE NINHO

Continuação...

MODO DE PREPARO

7. Amasse retirando o ar e modele os pães.

8. Disponha numa fôrma untada e enfarinhada.

9. Pincele gema de ovo (opcional) e deixe crescer novamente até dobrar de volume.

10. Asse em forno médio por cerca de 25 minutos ou até que dourem.

Calda:

- Meia xícara de açúcar com meia de água,

1. Coloque pra ferver até engrossar um pouquinho.

2. Despeje a calda quente nos pães ainda quentes, polvilhe leite ninho por cima com ajuda de uma peneira, ou coco ralado se gostar

Fica bem fofinho como nuvem ☺



Panificação

PAO DOCE DE COCO E MUITO RECHEIO

INGREDIENTES

Massa:

- 4 xícaras de farinha de trigo
- 3 gemas
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de sal
- 1½ de xícara de leite
- 20 gramas de fermento biológico seco

Recheio:

- 200 gramas de coco ralado
- 100 gramas de manteiga

Finalização:

- 1 gema
- 1 colher de sopa de óleo vegetal
- 200 ml de leite de coco
- 100 gramas de açúcar



Panificação

PAO DOCE DE COCO E MUITO RECHEIO

Continuação...

MODO DE PREPARO

Massa:

- 1.Primeiro, amorne o leite.
- 2.Em um recipiente, coloque 3 xícaras de farinha de trigo, fermento biológico e o açúcar.
- 3.Misture um pouco, faça um círculo no centro e adicione as gemas.
- 4.Coloque o leite morno aos poucos e misture bem com um garfo ou fouet.
- 5.Quando começar a formar a massa, amasse com as mãos e adicione mais farinha, se necessário, até desgrudar dos dedos.
- 6.Em uma bancada, polvilhe farinha e sove a massa*, acrescentando mais farinha se ainda estiver grudando.
- 7.Quando não estiver mais grudando na mão, deixe descansar por 5 minutos.
- 8.Abra a massa, com um rolo ou uma garrafa de vinho, em uma espessura bem fina em formato retangular.



Recheio e Montagem:

- 1.Em um recipiente misture a manteiga e o açúcar, amassando com um garfo até virar um creme.
- 2.Passe a mistura de manteiga e açúcar por cima da massa aberta.
- 3.Distribua o coco ralado.



Panificação

PAO DOCE DE COCO E MUITO RECHEIO

Continuação...

MODO DE PREPARO

4. Enrole a massa, esticando sempre a parte oposta, como se fosse um rocambole.

5. Corte em fatias de aproximadamente dois dedos.

6. Distribua em uma forma untada e enfarinhada com distância de dois dedos entre os rolinhos.

7. Deixe crescer até dobrar de tamanho, em um lugar quentinho ou, se preferir uma massa mais fofa, na geladeira de 12 a 24 horas.

Finalização:

1. Misture 1gema com 1colher de óleo vegetal e pincele por cima dos pãezinhos.

2. Leve para assar em forno pré-aquecido a 180° C até dourar.

3. Em um recipiente, misture o leite de coco com o açúcar.

4. Coloque em cima dos pãezinhos ainda quentes e leve novamente ao forno já desligado.

5. Quando secar, estará pronto. Aproveite!



Panificação, PAO LINGUA DE SOGRA

INGREDIENTES

Massa:

- 1 kg de trigo
- 10 g de reforçador de farinha
- 200 g de açúcar
- 20 g de sal
- 12 g de fermento biológico seco
- 1 ovo
- 100 ml de leite
- 40 g de margarina
- 400 ml de água

Cobertura:

- 1 kg de coco ralado seco
- 6 ovos
- Corante amarelo (opcional)

Calda:

- 1,5 litro de água
- 900 g de açúcar



Panificação, PAO LINGUA DE SOGRA

Continuação...

MODO DE PREPARO

1. Misture os ingredientes secos e junte o ovo, o leite, a margarina e, aos poucos, a água, amassando até desgrudar das mãos.

2. Sove bem, cubra e deixe crescer por 20 minutos.

3. Divida em bolas, abra com o rolo e enrole (as línguas).

4. Disponha em assadeiras e deixe crescer por cerca de 1 hora.

5. Distribua a cobertura e asse em forno médio preaquecido (180 °C) por cerca de 30 minutos ou até dourarem.

6. Pincele os pães ainda quentes com a calda e deixe esfriar.

7. Cobertura: Misture os ingredientes e utilize.

8. Calda: Ferva os ingredientes até obter uma calda em ponto de fio.



Panificação

PAO ROSCA DOCE

INGREDIENTES

- 1 ovo
- 1/4 de xícara de óleo
- 1 xícara de água ou leite
- 6 colheres de açúcar
- 1/2 colher de sal
- 10 gramas de fermento biológico seco
- 3 e 1/2 xícara de farinha de trigo (aproximadamente)

MODO DE PREPARO

1. Junte tudo numa bacia, exceto a farinha que deverá ser colocada aos poucos até dar o ponto de sovar

2. Eu amassei na panificadora elétrica, mas pode ser sovado na planetária também.

3. Sovar bem - crescer - modelar - crescer de novo - pincelar ovo (se quiser) - assar em forno brando (200 graus) até dourar. Esse é o processo 😊

4. Para a calda eu coloco 3 colheres de açúcar e 3 de água e deixo dar uma engrossadinha, joga a calda quente nas roscas ainda quentes saindo do forno, serve pra aderir bem a calda e a rosca ficar molhadinha 😊



Panificação

PAOZINHO DE IOGURTE

INGREDIENTES

- 1 potinho de iogurte natural (170g)
- 1 ovo
- $\frac{1}{3}$ xícara de óleo
- $\frac{1}{3}$ xícara de água
- 2 colheres de sopa de açúcar
- $\frac{1}{2}$ colher de sopa de sal
- Aproximadamente 4 xícaras de farinha de trigo
- 10 gramas de fermento biológico seco instantâneo (1 pacotinho)

MODO DE PREPARO

1. Bata no liquidificador (ou a mão com um fuê): o iogurte, o ovo, o óleo, a água, o sal e o açúcar.

2. Transfira para um bowl.

3. Acrescente 3 xícaras de farinha e o fermento.

4. Misture bem. Transfira a massa para a bancada e, aos poucos, vá acrescentando a outra xícara de farinha e sovando a massa.

Obs: Eu usei as 4 xícaras de farinha. Use apenas o necessário para a massa ficar macia e não grudar nas mãos.

5. Sove por uns 10 minutos.

6. Coloque a massa no bowl, cubra com um pano e deixe crescer até dobrar de volume. (de 1 a 2 horas)



Panificação PAOZINHO DE IOGURTE

Continuação...

MODO DE PREPARO

7. Com a massa crescida, aperte para sair o ar e modele os pãezinhos.

Dica: Unte as mãos com um pouquinho de óleo para trabalhar melhor com a massa.

8. Coloque em uma forma levemente untada, cubra com um pano e deixe crescer por mais uma hora.

9. Asse em 170 graus, não precisa preaquecer o forno, até ficarem na cor que você gosta. (Cerca de 20 minutos)

10. Retire do forno, pincele manteiga e cubra com um pano.

11. Aguarde 10 minutos e retire os pãezinhos da forma.

Aventure-se na arte de fazer pão! Tenho certeza que só trará bons momentos! 😊

Essa massa me rendeu 16 pãezinhos



Panificação

PAOZINHO DOCE

INGREDIENTES

- 1 ovo
- 1/4 da xícara de óleo
- 3 e 1/2 (três e meia) xícaras de farinha de trigo (aproximadamente)
- 10g de fermento biológico seco para pão
- 1 xícara de água
- 6 colheres de sopa de açúcar
- Meia colher de sal

MODO DE PREPARO

1. Junte todos os ingredientes em uma vasilha (eu sovei um pouco na planetária e depois finalizei na mão, mas pode ser tudo na mão).

2. A farinha de trigo você vai adicionando por último e aos poucos até dar o ponto desgrudar das mãos.

3. Processo: Sovar bem - deixar crescer - modelar - deixar crescer novamente e assar.

4. Colocar para assar a 200° até os pães ficarem dourados.

Calda doce:

- 3 colheres de açúcar
- 3 colheres de água

Coloque tudo na panela, e deixe ferver por alguns minutos até dar uma engrossada. Coloque a calda quente no pão ainda quente.



Panificação

ROSQUINHA DE LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

- 1/2 caixa de leite condensado
- 1 ovo
- 1/3 de xícara de óleo
- 2/3 de xícara de água morna ou ambiente
- 10 gramas de fermento biológico seco
- 1/2 kilo de farinha aproximadamente

MODO DE PREPARO

1. Numa bacia junte o leite condensado, o óleo, os ovos, a água e o fermento.

2. Misture bem e comece a colocar a farinha aos poucos, sempre mexendo com ajuda de uma colher.

3. Quando começar a empelotar derrube numa bancada e sove na mão pra homogeneizar bem.

4. Se necessário vá colocando farinha e trabalhando a massa até que ela fique bem macia e elástica.

5. Terminando de sovar coloque a massa no sol pra crescer entre 1 e 2 horas em dias quentes, e um pouco mais em dias frios. Cubra com plástico e abafe com um pano de prato pra ajudar.



Panificação

ROSQUINHA DE LEITE CONDENSADO

Continuação...

MODO DE PREPARO

6. Depois que a massa dobrar de volume, derrube de novo na bancada levemente enfarinhada.

7. Amasse retirando o ar e modele as rosquinhas.

8. Disponha numa fôrma untada com manteiga ou margarina e deixe crescer novamente até dobrar de volume.

9. Asse em forno médio por cerca de 25 minutos ou até que dourem.

Calda:

1. Ferva 1 xícara de água com meia xícara de açúcar.

2. Espere engrossar um pouquinho e derrame a calda quente sobre as roscas recém saídas do forno,

3. Polvilhe coco ralado se gostar.

Ficam tão saborosas gente espero que gostem





PÃES ESPECIAIS

Panificação

PAO AUSTRALIANO

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo integral
- 1 xícara (chá) de farinha de centeio
- 1 colher (sopa) de cacau em pó
- 1 colher (chá) de sal
- 3 colheres (sopa) de açúcar mascavo
- 1 colher (sopa) de fermento biológico seco (cerca de 10 g)
- 50 g de manteiga
- ¼ de xícara (chá) de melado de cana
- 1 xícara (chá) de água morna
- Fubá para polvilhar

MODO DE PREPARO

1. Numa tigela grande misture as farinhas, o cacau em pó, o açúcar mascavo e o sal.

2. Na jarra medidora dissolva o fermento na água morna.

Obs: A água deve estar apenas morna para não matar o fermento, caso esteja muito calor na sua cidade pode usar água em temperatura ambiente mesmo.

3. Junte a água com fermento aos ingredientes secos de uma só vez e misture bem com uma colher de pau.

4. Adicione o melado de cana e misture bem com as mãos até incorporar toda a farinha – a massa é um pouco pesada e seca, não se preocupe é assim mesmo. Por último acrescente a manteiga em três etapas, amassando bem com as mãos.



Panificação

PAO AUSTRALIANO

Continuação...

MODO DE PREPARO

5. Sove a massa dentro da tigela por cerca de 15 minutos – faça movimentos contínuos, dobrando a massa sobre ela mesma, até ficar elástica.

Dica: Para verificar o ponto, aperte a superfície da massa com o dedo indicador: se ela voltar, está no ponto caso contrário sove mais um pouco. Se preferir, sove a massa na bancada, mas atenção: não polvilhe a bancada com farinha (isso pode deixar o pão ressecado).

6. Modele a massa numa bola e volte para a tigela.

7. Cubra com um pano de prato úmido (ou filme) para que não resseque enquanto fermenta.

8. Deixe descansar por cerca de 2 horas, ou até dobrar de tamanho.

9. Passado o tempo de fermentação é hora de modelar os pães.

10. Transfira a massa para a bancada e corte ao meio com uma espátula de padeiro (ou faca). Aplaine cada pedaço delicadamente, sem perder o formato oval. Dobre as laterais maiores em direção do centro e aperte bem a emenda com as pontas dos dedos. Role os pães delicadamente na bancada para deixar o formato oval, típico do pão australiano.



Panificação

PAO AUSTRALIANO

Continuação...

MODO DE PREPARO

11. Polvilhe uma assadeira grande com fubá e disponha os pães um ao lado do outro, deixando espaço entre cada um — eles ainda vão crescer. Cubra novamente com o pano úmido (ou filme) e deixe descansar por mais 1 hora.

12. Faltando 20 minutos do tempo da segunda fermentação, preaqueça o forno a 180 °C (temperatura média).

13. Com uma peneira, polvilhe fubá na superfície dos pães.

14. Leve ao forno para assar por cerca de 30 minutos até ficarem dourados.

15. Retire a assadeira do forno e, com cuidado, transfira os pães para uma grelha.

16. Deixe esfriar antes de cortar. Sirva a seguir.

Rendimento: 2 pães de 400 g cada



Panificação

PAO DE ABÓBORA

INGREDIENTES

- 300 g de farinha de trigo
- 300 g de abóbora cabotiá (sem casca)
- 100 g de água a 20°C
- 115 g de fermento natural de farinha branca com 100% de hidratação. O fermento deve estar "refrescado" e não pode ser usado direto da geladeira.
- 3 g de fermento biológico fresco ou 1 g de fermento biológico seco
- 8 g de sal

MODO DE PREPARO

1. Faça um purê com a abóbora: cozinhe no vapor por 20 minutos (até ficar bem mole), amasse bem com um garfo e deixe esfriar por alguns minutos.

2. Se estiver usando uma batedeira planetária com gancho próprio para massas.

3. Misture os ingredientes na velocidade baixa por 5 minutos e sove na velocidade alta por 10 minutos.

4. Se estiver sovando manualmente, misture todos os ingredientes com uma colher de pão e depois com a mão até formar uma massa uniforme. Sove a massa na própria tigela ou em uma bancada levemente enfarinhada.

5. Cubra com um pano levemente umedecido e deixe crescer por cerca de 1 hora até dobrar de tamanho (se estiver calor é mais rápido).



Panificação

PAO DE ABÓBORA

Continuação...

MODO DE PREPARO

6. Despeje a massa em uma bancada, pressione-a para liberar todo ar que se formou internamente.

7. Modele o pão no formato de bola.

8. Prepare uma cesta para crescimento da massa: use um banneton ou cubra um escorredor de macarrão oval (ou um cesto de vime) com um pano de linho ou pano de prato. Polvilhe bastante farinha sobre a superfície da cesta de crescimento.

9. Coloque a massa com a emenda virada para cima na cesta de crescimento.

10. Deixe descansar por uma ou duas horas. Cubra com um pano ou dentro de um plástico e continue o processo de fermentação dentro da geladeira por mais 6 ou 8 horas.

Dica: Recomendo preparar a massa de noite e deixar na geladeira até a manhã seguinte.

11. Cerca de 20 ou 30 minutos antes de assar, coloque outra assadeira na parte de baixo do forno e preaqueça-o em 250°C

12. Tire a massa da geladeira e vire-a na assadeira previamente polvilhada com farinha.



Panificação

PAO DE ABÓBORA

Continuação...

MODO DE PREPARO

13. Faça uma incisão longitudinal na massa, com cerca de 1 cm de profundidade (utilize um estilete ou uma lâmina de barbear descartável).

14. Despeje 50 ml de água na assadeira de baixo pré-aquecida e coloque a assadeira com a massa no forno. Diminua a temperatura para 210°C.

15. Espere assar por 30 a 40 minutos até dourar bem. Não deixe muito mais tempo do que isso.

16. Caso o pão já esteja assado por dentro, mas a casca ainda não, coloque na função gratinar por 5 minutos.

17. Para saber se o pão está assado, retire-o do forno e bata no fundo. Deve soar como bater na madeira. Você pode voltá-lo para o forno caso não esteja assado.

18. Quando estiver assado, retire do forno e coloque em uma grade para esfriar por 10 minutos.



Rendimento: 1 pão médio de 70 g



Panificação

PAO DE AZEITONAS

INGREDIENTES

- 4 $\frac{1}{4}$ xícaras (chá) de farinha de trigo
- $\frac{2}{3}$ de xícara (chá) de azeitonas pretas (120 g)
- 1 $\frac{3}{4}$ xícara (chá) de água filtrada
- $\frac{1}{2}$ colher (sopa) de fermento biológico seco instantâneo (5 g)
- 2 colheres (chá) de sal
- Farinha de trigo a gosto para polvilhar

MODO DE PREPARO

1. Numa tigela, passe a farinha de trigo pela peneira – isso serve para oxigenar a farinha e estimular a formação da rede de glúten.

2. Numa outra tigela grande, coloque 1 $\frac{2}{3}$ de xícara (chá) da água (400 ml), acrescente a farinha de uma só vez.

3. Misture bem com uma espátula de bambu (ou pão-duro), até não ter grãos soltos.

4. Cubra e deixe descansar por 20 minutos, para uma autólise – com isso a farinha absorve melhor a água, favorecendo a sova e a formação do glúten.

5. Passado o descanso, numa tigela pequena, misture o fermento com a água restante restante (4 colheres (chá) ou 20 ml).



Panificação

PAO DE AZEITONAS

Continuação...

MODO DE PREPARO

6. Acrescente o fermento diluído à tigela com a farinha e misture bem com a espátula, dobrando a massa sobre ela mesma para incorporar – a massa é um pouco pegajosa, mas se preferir, faça esse processo com as mãos.

7. Misture o sal e sove a massa, ainda com a espátula, por 5 minutos: puxe a massa, de baixo para cima, dobrando sobre ela mesma em direção ao centro e vá girando a tigela. É uma massa bem hidratada e completaremos o desenvolvimento do glúten fazendo dobras, não precisa sovar demais.

8. Com a espátula, ajeite a massa numa bola e cubra a tigela com filme (ou um pano de prato).

9. Deixe descansar num local sem sol, sem vento por 40 minutos, mas atenção: faremos duas sessões de dobras a cada 20 minutos.

10. Passados os primeiros 20 minutos de descanso, faça a primeira dobra.

11. Com a espátula (ou a mão levemente umedecida) levante um lado da massa, trazendo de baixo para cima e dobrando sobre ela mesma.

12. Vá girando a tigela e dobrando a massa sobre ela mesma, até completar uma volta.

13. Cubra novamente, espere mais 20 minutos e repita as dobras.



Panificação

PAO DE AZEITONAS

Continuação...

MODO DE PREPARO

14. Após a segunda sessão de dobras, cubra a massa e deixe descansar por mais 1 hora. Ela deve praticamente duplicar de tamanho, em relação ao volume original.

15. Enquanto isso, descarte os caroços e corte as azeitonas em pedaços grandes.

Dica: Se estiverem muito úmidas, seque os pedaços com papel toalha – assim você evita de umedecer a massa do pão.

16. Depois de 1 hora, vire a massa na bancada levemente enfarinhada.

17. Delicadamente, com as mãos, aplaine e abra a massa. Distribua bem os pedaços de azeitona sobre a massa aplainada – assim o pão fica com recheio em todas as fatias.

18. Com as mãos, puxe as bordas da massa em direção ao centro, cobrindo as azeitonas e, com a ponta dos dedos, aperte bem a emenda para selar.

19. Vire a emenda para baixo e boleie a massa, para modelar um pão redondo e deixar a superfície bem esticada — com as mãos, gire e puxe a lateral da massa para baixo ao mesmo tempo, usando a bancada como anteparo.

20. Transfira o pão para um banneton enfarinhado, deixando a emenda para cima (se preferir,



Panificação

PAO DE AZEITONAS

Continuação...

MODO DE PREPARO

Dica: Utilize um uma tigela forrada com um pano de prato enfarinhado).

21. Cubra com um pano de prato e deixe descansar por 45 minutos.

22. Passados os primeiros 15 minutos do descanso, coloque uma panela grande, que possa ir ao forno (nós utilizamos uma de 28 cm), com a tampa dentro do forno frio e preaqueça a 220 °C (temperatura alta) – assim o forno estará aquecido terminado o descanso do pão.

23. Enquanto isso, corte um pedaço de papel antiaderente próprio para assar, num tamanho um pouco maior que a circunferência do pão.

24. Com cuidado e usando luvas térmicas, retire a panela do forno. Para transferir a massa do pão para a panela, cubra o baneton com o papel e vire de uma só vez na bancada. Com uma lâmina (ou faca bem afiada) levemente em ângulo, faça um corte em x na superfície do pão.

25. Segure o papel pelas laterais e, com cuidado, transfira para dentro da panela quente.

26. Tampe e leve ao forno para assar por 45 minutos – na metade do tempo, abra o forno e retire a tampa da panela, o pão vai ter crescido bastante e aberto a pestana. Feche o forno e deixe o pão terminar de assar até ficar bem dourado.



Panificação

PAO DE AZEITONAS

Continuação...

MODO DE PREPARO

27. Retire a panela do forno e, com cuidado e usando luvas térmicas, transfira o pão para uma grade.

28. Espere o pão esfriar completamente antes de cortar.

Rendimento: 1 pão de cerca de 1 kg

DICA DE COMO ASSAR O PÃO SEM PANELA:

Se você não tem uma panela que possa ir ao forno (de inox, ferro, barro ou pedra), coloque o pão numa assadeira (ou pedra de assar pizza) e cubra com uma tigela grande de inox. No lugar de papel antiaderente você pode untar a panela (ou assadeira) com uma camada fina de óleo ou polvilhar com farinha.



Panificação

PAO DE BATATA DOCE

INGREDIENTES

- 03 batatas doce grandes
- 03 ovos
- 01 xícara (a mesma que usamos para tomar café a menorzinha) de açúcar.
- 01 xícara (a mesma que usamos para tomar café a menorzinha) de óleo.
- 1.copo americano de leite.
- 01 copo americano de água.
- Meia colherzinha de sopa de sal.
- 2.pacotinhos de fermento biológico de saquinho.
- Farinha de trigo até dá o ponto, mais ou menos 2 pacotes



Panificação

PAO DE BATATA DOCE

Continuação...

MODO DE PREPARO

1. Cozinhar as batatas antes.
2. Bater no liquidificador os ingredientes líquidos, junto com as batatas cozidas.
3. Coloque em uma bacia os ingredientes que bateu no liquidificador.
4. Coloque o restante dos ingredientes, amasse bem,
5. Deixe a massa crescer, depois faça os pãezinhos, deixe crescer mais um pouco.
6. Leve ao forno a 180 graus mais ou menos 30 minutos.



Panificação

PAO DE BATATA-DOCE ROXA

INGREDIENTES

- 280 g de farinha de trigo branca
- 168 g de purê de batata-doce roxa
- 200 g de água em temperatura ambiente (é bem provável que você não vá utilizar tudo isso)
- 90 g de fermento natural de farinha branca. O fermento deve estar refrescado, não pode ser usado direto da geladeira
- 10 g de sal

MODO DE PREPARO

1. Refresque o fermento natural de 4 a 8 horas antes de iniciar a receita.

2. Cozinhe a batata-doce com a casca até ficar macia. Retire da água, descasque e amasse até obter uma consistência de purê. Espere esfriar bem antes de utilizar na receita.

3. Adicione farinha em uma tigela grande (pode ser direto no bowl da batedeira, se você estiver utilizando uma).

Dica: Utilize um garfo ou peneira se sentir a farinha muito empelotada.

4. Adicione a batata-doce amassada e já em temperatura ambiente.

5. Comece a acrescentar a água e vá misturando até formar uma massa homogênea (pode usar uma colher ou a batedeira em velocidade baixa).



Panificação

PAO DE BATATA-DOCE ROXA

Continuação...

MODO DE PREPARO

6. Reserve um pouco de água para depois, mesmo que a massa fica um pouco seca.

7. Acrescente o fermento natural e o sal e misture bem. Verifique se é possível acrescentar mais água. Use 200 g de água somente se sentir que a sua farinha aguenta esse nível de hidratação. Quanto mais água você conseguir adicionar, mais leve e cheio de alvéolos ficará o miolo do pão.

8. Se for utilizar a batedeira planetária, ligue na velocidade baixa por 5 minutos para misturar os ingredientes, aumente para a velocidade alta por mais 10 minutos.

9. Se for sovar com as mãos, use a própria tigela ou uma bancada e realize os movimentos por 15 minutos.

10. Se sentir a massa muito mole após a sova, faça algumas dobras espaçadas a cada 30 minutos, puxando um lado da massa e dobrando sobre ela mesma para ajudar a formar o glúten e dar estrutura.

11. Cubra e deixe descansar em temperatura ambiente por 4 horas. Se precisar estender esse tempo de fermentação (para fazer pão no dia seguinte, por exemplo), deixe apenas 1 hora em temperatura ambiente e mais 10 a 12 horas na geladeira.

12. Despeje a massa em uma bancada e faça uma pré-modelagem em formato de bola.



Panificação

PAO DE BATATA-DOCE ROXA

Continuação...

MODO DE PREPARO

13. Cubra com um pano levemente umedecido e deixe descansar por 15 minutos.

14. Prepare o cesto de fermentação: use um banneton ou cubra um escorredor de macarrão (ou um cesto de vime) com um pano de prato ou touca descartável. Polvilhe farinha sobre a superfície do cesto para não grudar. Dê preferência utilize farinha de semolina ou farinha de arroz.

15. Depois do descanso, coloque a massa com a emenda para cima sobre a bancada. Achate e estique um pouco, buscando um formato retangular.

16. Modele no formato de Bâtard.

17. Coloque a massa com a emenda virada para cima dentro do banneton.

18. Cubra e deixe descansar por 2 a 3 horas. Aqui você também pode estender o tempo em até 8 horas colocando para fermentar na geladeira.



Obs: Lembre-se apenas de deixar pelo menos 1 hora em temperatura ambiente antes de refrigerar.

19. Cerca de 20 a 30 minutos antes de assar, coloque uma assadeira na parte de baixo do forno e preaqueça-o em 250°C

20. ire a massa que estava no banneton sobre uma folha de papel manteiga especial.



Panificação

PAO DE BATATA-DOCE ROXA

Continuação...

MODO DE PREPARO

21. Se for usar uma assadeira, já coloque o pão dentro dela (eu usei uma pedra refratária).

22. Faça uma incisão longitudinal na massa, com cerca de 1 cm de profundidade (utilize um estilete ou uma lâmina de barbear descartável).

23. Despeje 50 ml de água na assadeira pré-aquecida e imediatamente coloque a assadeira com a massa dentro do forno (no meu caso, deslizei a massa com o papel manteiga diretamente sobre a pedra refratária).

24. Depois de 15 minutos, abra o forno e retire a assadeira com a água (e o papel manteiga embaixo do pão, se conseguir).

25. Espere assar por mais 25 a 35 minutos até dourar bem.

26. Para saber se o pão está assado, retire-o do forno e bata no fundo. Deve soar como bater na madeira. Você pode voltá-lo para o forno caso não esteja assado.

27. Quando estiver assado, retire do forno e coloque em uma grade para esfriar por 30 minutos.

Rendimento: 1 pão grande de 750 g



Panificação

PAO DE INHAME (SEM LEITE)

INGREDIENTES

- 250g de inhame cozido
- 2 xícaras chá de farinha de trigo
- 1 xícara chá de água morna
- 2 colheres sopa de óleo vegetal (usei girassol - você usa o que tiver em casa)
- 2 colheres sopa de açúcar
- 1 colher chá rasa de sal
- 1 ovo
- 1 envelope (10 g) de fermento biológico instantâneo (para pão).

MODO DE PREPARO

1. Bata todos os ingredientes no liquidificador (menos a farinha de trigo) até formar um creme homogêneo.

2. Em um recipiente, coloque o creme e vá acrescentando a farinha de trigo aos poucos, mexendo bem.

3. Coloque em uma forma e deixe descansando até a massa dobrar de tamanho (+/- 30/40min).

4. Leve ao forno pré aquecido a 200°C por 30-40 minutos (a depender do seu forno).

5. Observe com uma faca ou palito para ver se sai mais limpinho. .



Papificação

PAO DE LEITE LOW CARB SEM FARINHAS

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 1 xícara de leite em pó
- 3 colheres de sopa de amido de milho
- 1 pitada de sal
- 1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

1. Misture em uma tigela o leite em pó, o amido de milho e o sal

2. Bata as claras em neve

3. Acrescente as gemas e bata até misturar

4. Bata devagar a mistura de ovos aos sólidos

5. Acrescente o fermento por último à massa e misture.

6. Ransfira para uma fôrma de bolo inglês pequena (20x9) untada e polvilhada com leite em pó.

7. Leve para assar em forno preaquecido a 180 graus até passar no teste do palito (uns 40 minutos).

Dica: Se quiser pode jogar gergelim sobre o pão como eu fiz antes de assar!



Panificação

PAO DE MILHO (PÃO DEMIA)

INGREDIENTES

- 1 lata de milho sem água
- 1 ovo
- 1/4 de xícara de óleo
- 1 xícara de leite
- 3 colheres de açúcar
- 1/2 colheres de sal
- 5 gramas de fermento biológico seco
- 500 gramas de farinha de trigo aproximadamente.
- 1 gema pra pincelar.

MODO DE PREPARO

1.No liquidificador bata o leite e o milho, passe numa peneira pra coar (descarte o bagaço, só vai usar o líquido).

2.Numa bacia coloque o óleo, o ovo, o açúcar, o sal, o fermento e despeje o líquido coado, misture tudo com uma colher, e vá acrescentando a farinha aos poucos. Quando começar a desgrudar das mãos, despeje numa bancada e vai sovando para homogeneizar bem, se necessário acrescente farinha, até a massa ficar macia e elástica.

3.Cubra a massa com plástico e um pano de prato, deixe crescer por 2 hrs

4.Depois abra a massa numa bancada enfarinhada, modele a seu gosto, coloque numa forma untada e enfarinhada com fubá, pincele a gema, polvilhe fubá, deixe crescer novamente!

5.Leve ao forno 200° até dourar. Aproximadamente de 20 a 25 minutos.



Panificação

PAO ITALIANO

CASEIRO

INGREDIENTES

- 3 ½ xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 ⅓ de xícara (chá) de água
- 1 colher (sopa) de fermento biológico seco (cerca de 10 g)
- 2 colheres (chá) de sal
- Farinha de trigo para polvilhar a bancada
- Azeite para untar a tigela
- Água para borrifar os pães

MODO DE PREPARO

1. Numa tigela grande, misture a farinha com o sal e o fermento.

2. Acrescente a água aos poucos, misturando com uma espátula para incorporar.

3. Deixe repousar em temperatura ambiente por 10 minutos - assim a farinha absorve melhor a água.

4. Após os 10 minutos de repouso, com a espátula, revire e dobre a massa sobre ela mesma, até que esteja numa consistência mais fácil para manusear.

5. Transfira a massa para a bancada e sove por cerca de 15 minutos - dobre, amasse, estique e amasse novamente até ficar bem lisa, macia e úmida.



Panificação

PAO ITALIANO

CASEIRO

Continuação...

MODO DE PREPARO

Dica: Se preferir, você pode sovar a massa na batedeira com o gancho em velocidade baixa.

5. Unte uma tigela grande com azeite. Modele a massa de pão numa bola e transfira para a tigela untada.

6. Cubra com um pano de prato (ou filme) e deixe em temperatura ambiente para crescer por cerca de 1 hora ou até dobrar de volume.

7. Assim que a massa tiver crescido, polvilhe um pouco de farinha de trigo sobre a bancada e sove novamente a massa por mais 5 minutos.

8. Modele novamente uma bola, cubra com o pano de prato e deixe a massa descansar por mais 10 minutos. Enquanto isso, separe uma assadeira grande e polvilhe com farinha de trigo.

9. Sobre a bancada, corte a massa ao meio com uma espátula (ou faca) e modele dois pães redondos.

10. Transfira os pães para a assadeira com a emenda da massa para baixo, cubra com o pano de prato e deixe descansar por mais 30 minutos.

11. Enquanto isso, preaqueça o forno a 220 °C (temperatura alta) - assim o forno vai atingir a temperatura certa no momento em que o pão estiver crescido.



Panificação

PAO ITALIANO

CASEIRO

Continuação...

MODO DE PREPARO

12. Após os 30 minutos, com a ponta de uma faca afiada (ou estilete), faça 3 cortes paralelos na superfície de cada pão.

13. Borrife com água e leve ao forno.

14. Deixe assar por cerca de 30 minutos até ficarem com a casca bem dourada.

15. Assim que estiverem assados, retire a assadeira do forno e, com cuidado, transfira os pães para uma grelha.

16. Deixe esfriar antes de cortar.

Rendimento: 2 pães redondos



Panificação

PAO ITALIANO SEM SOVA

INGREDIENTES

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- ¼ de colher (chá) de fermento biológico seco instantâneo
- 1¼ colher (chá) de sal
- 1½ xícara (chá) de água filtrada
- Farinha de trigo para polvilhar a bancada
- Farinha de trigo integral para polvilhar

MODO DE PREPARO

1. Numa tigela grande, misture a farinha com o fermento e o sal. Acrescente toda a água de uma só vez e misture vigorosamente com uma espátula para incorporar e desmanchar os grumos de farinha.

2. Cubra com filme e deixe a massa fermentar por 12 ou até, no máximo, 18 horas (se preferir, prepare a massa no dia anterior e deixe fermentando durante a noite).

Dica: Evite mexer a tigela e proteja a massa de variações de temperatura – esse é um pão sem sova, é a ação da água que vai formar as cadeias de glúten. Deixe a massa quietinha, ela precisa trabalhar sozinha.

3. Após o longo tempo de fermentação a massa cresce bastante, triplicando de volume; fica cheia de bolhas, mole e meio grudenta.



Panificação

PAO ITALIANO SEM SOVA

Continuação...

MODO DE PREPARO

4. Forre uma tigela rasa com um pano de prato limpo e polvilhe com bastante farinha de trigo integral – o pão vai descansar e manter o formato na tigela enquanto o forno pré-aquece.

5. Polvilhe a bancada com bastante farinha de trigo. Vire a tigela e raspe bem toda a massa com uma espátula de silicone.

6. Com a espátula de padeiro, dobre a massa sobre ela mesma, nas quatro direções de fora para dentro.

7. Com um movimento rápido da espátula, vire a massa deixando a emenda para baixo e modele o pão: apoie uma das mãos na lateral da massa e, com a outra, passe a espátula sob a massa, girando para formar uma bola.

8. Transfira a massa para a tigela forrada com pano de prato, deixando a emenda para cima – dessa forma o pão fica com a parte lisinha para cima ao ser desvirado dentro da panela.

9. Deixe o pão descansar por mais 30 minutos, esse é o tempo exato para o forno pré-aquecer.

10. Coloque uma panela média, com a tampa, dentro do forno e preaqueça a 230 °C (temperatura alta).



Panificação

PAO ITALIANO SEM SOVA

Continuação...

MODO DE PREPARO

Dica: Dica: Nós usamos uma caçarola de cerâmica com 24 cm de diâmetro, você também pode usar uma panela de inox, ferro ou pedra (que não tenha nenhuma parte que possa derreter no forno).

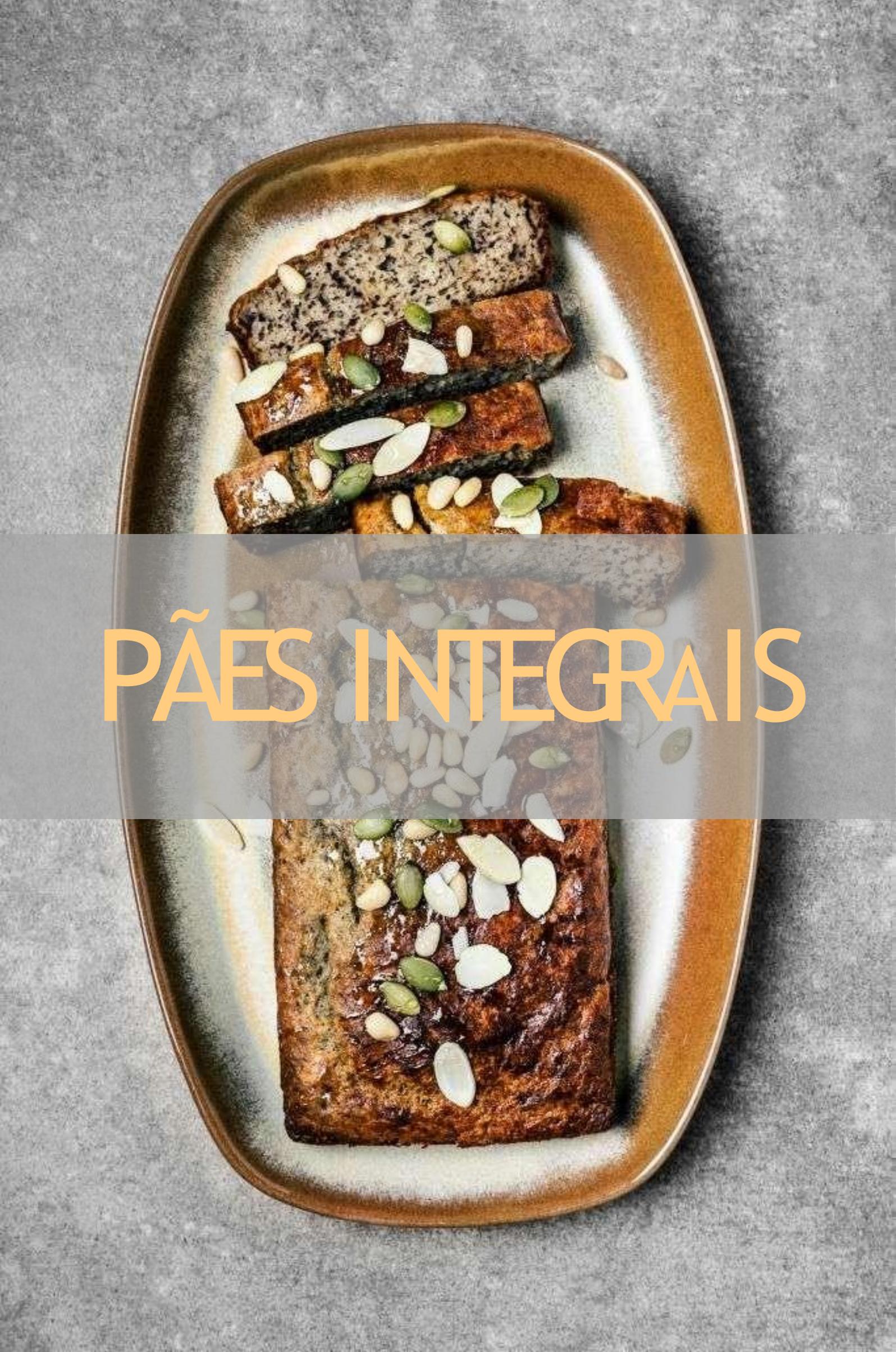
11. Com cuidado, retire a panela de dentro do forno e polvilhe o fundo com farinha de trigo integral (ou, se preferir, unte a panela com azeite). Vire o pão de uma só vez para dentro da panela, tampe e leve ao forno para assar por 25 minutos.

12. Passados os 25 minutos, abra a tampa e deixe o pão assar por mais 20 minutos, ou até dourar. Retire a panela do forno e, com cuidado, transfira o pão para uma grade.

13. Deixe esfriar completamente antes de cortar as fatias e servir.

Rendimento: 1 pão de 650 g





PÃES INTEGRAIS

Panificação

PAO INTEGRAL COM ALECRIM

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo integral
- 1 colher (sopa) de fermento biológico seco (cerca de 10 g)
- 2 ramos de alecrim
- 1 xícara (chá) de água morna
- 6 colheres (sopa) de azeite
- ½ colher (sopa) de sal
- Azeite a gosto

MODO DE PREPARO

1. Numa panela pequena, coloque um pouco mais que 1 xícara (chá) de água, junte 1 galho de alecrim inteiro e leve ao fogo médio.

2. Assim que ferver, desligue o fogo, descarte o alecrim e deixe amornar – a água aromatizada vai ser utilizada no preparo do pão.

3. Enquanto isso, separe os outros ingredientes.

4. Numa tigela grande, misture as farinhas de trigo com o fermento e faça um buraco no centro.

5. Meça 1 xícara (chá) da água morna e regue no centro da tigela, junte o sal e misture com as mãos, do centro para a borda, até a farinha incorporar todo o líquido. Junte 3 colheres (sopa) do azeite e misture novamente.



Panificação

PAO INTEGRAL COM ALECRIM

Continuação...

MODO DE PREPARO

6. Com as mãos, sove a massa na própria tigela por cerca de 10 minutos até ficar bem lisa e elástica (se preferir, sove a massa na bancada, mas não é preciso enfarinhar).

7. Apoie a massa na bancada e unte o interior da tigela com azeite.

8. Modele a massa numa bola e volte para a tigela.

9. Pincele a massa com 1 colher (sopa) do azeite, cubra com um pano de prato e deixe crescer por 1 hora ou até dobrar de tamanho.

10. Assim que tiver crescido, transfira a massa para a bancada e aplaine delicadamente com as mãos.

Dica: Não é preciso enfarinhar a bancada na hora da modelagem, essa massa de pão é firme e fácil de manusear.

11. Debulhe o outro galho de alecrim sobre a massa e amasse novamente apenas para misturar as folhas de maneira uniforme.

12. Para modelar o pão: pressione delicadamente a massa até formar um retângulo.

13. Dobre o lado maior da massa até o centro e repita com o lado oposto.

14. Pressione delicadamente para firmar e aperte bem a emenda com os dedos para selar, de uma ponta a outra.



Panificação

PAO INTEGRAL COM ALECRIM

Continuação...

MODO DE PREPARO

15. Unte o fundo de uma assadeira grande com azeite (se preferir, utilize uma assadeira antiaderente).

16. Transfira o pão modelado para a assadeira, com a emenda para baixo, e pincele toda a superfície com mais 1 colher (sopa) do azeite.

17. Cubra com um pano e deixe crescer por 30 minutos.

18. Enquanto isso, preaqueça o forno a 200 °C (temperatura média).

19. Passado os 30 minutos, descubra o pão e pincele novamente toda a superfície com a colher (sopa) do azeite restante.

20. Com uma faca bem afiada faça de 3 a 4 cortes, diagonais, no sentido da largura do pão – faça movimento firmes e rápidos.

21. Leve ao forno para assar por cerca de 40 minutos ou até ficar dourado.

22. Retire o pão do forno e transfira para uma grade.

23. Deixe esfriar antes de cortar e servir.

Rendimento: 1 pão



Panificação

PAO INTEGRAL COM LINHAÇA E CROSTA

INGREDIENTES

- 3 ½ xícaras (chá) de farinha de trigo
- 3 ½ xícaras (chá) de farinha de trigo integral
- 1 xícara (chá) de farinha de linhaça
- 1 colher (sopa) de sal
- 30 g / 2 tabletes de fermento fresco para pão
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de mel
- 2 ½ xícaras (chá) de água morna
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 1 ovo
- ¼ de xícara (chá) de gergelim
- ½ colher (sopa) de sal grosso

MODO DE PREPARO

1. Numa tigela grande, misture bem as farinhas e o sal.

2. Em outra tigela, junte o fermento, o açúcar, o mel, a água e o óleo.

3. Misture bem até dissolver o fermento e deixe repousar por 10 minutos até que se forme uma camada de espuma.

4. Com as mãos, misture o conteúdo da tigela do fermento com as farinhas até conseguir formar uma bola.

5. Cubra com um pano e deixe repousar por 1 hora e 20 minutos ou até que a massa tenha dobrado de tamanho.

6. Divida a massa em duas partes iguais. Transfira para uma superfície lisa e com um pouco de farinha.

7. Sove cada massa por 5 minutos. Faça uma bola com cada massa e enrole para que fique ovalada.



Panificação

PAO INTEGRAL COM LINHAÇA E CROSTA

Continuação...

MODO DE PREPARO

8. Unte uma assadeira de 40 cm de comprimento com óleo.

9. Numa tigela, bata o ovo.

10. Na assadeira, disponha as bolas de massa, lembre-se que as massas irão crescer, por isso deixe um espaço suficiente para não grudarem.

11. Pincele as massas com os ovos batidos e cubra com uma camada generosa de gergelim e com um pouco de sal grosso.

12. Deixe crescer por 30 minutos antes de levar ao forno.

13. Preaqueça o forno a 180 °C (temperatura média).

14. Faça dois cortes paralelos na superfície dos pães, no sentido do comprimento.

15. Leve ao forno preaquecido para assar por 1 hora.

Rendimento: 2 pães



TRUQUE DO PADEIRO:

Para verificar se o pão está assado, retire da assadeira e bata com o dedo na parte de baixo: você deve ouvir um som oco. Caso contrário, deixe assar mais um pouquinho. Depois de pronto, coloque o pão sobre uma grade até esfriar.



Panificação

PAO INTEGRAL COM NOZES

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo integral
- 1 xícara (chá) de nozes picadas grosseiramente
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo
- ½ colher (sopa) de mel
- 1 ½ xícara (chá) de água
- 2 colheres (chá) de sal
- Farinha de trigo integral para polvilhar
- Água para borrifar o pão
- Gelo no momento de assar

MODO DE PREPARO

1. Numa tigela grande, misture a farinha com o sal e o fermento.

2. Abra um buraco no centro, coloque o mel e acrescente a água aos poucos, misturando bem com uma espátula.

3. Deixe a farinha absorver a água por 10 minutos antes de sovar.

4. Comece a sovar a massa na tigela para incorporar melhor os ingredientes.

5. Transfira para a bancada e sove por cerca de 10 minutos – dobre, amasse, estique e amasse novamente até ficar bem lisa, macia e úmida.

Dica: Se preferir, sove a massa na batedeira com o gancho em velocidade baixa.

6. Modele a massa numa bola, volte para a tigela e cubra com um pano de prato.



Panificação

PAO INTEGRAL COM NOZES

Continuação...

MODO DE PREPARO

7. Deixe em temperatura ambiente para crescer por cerca de 1 hora, ou até dobrar de volume.

8. Enquanto isso, forre uma travessa oval com um pano de prato limpo e polvilhe com farinha integral - ela vai manter o formato do pão modelado na segunda fermentação, se preferir utilize um baneton.

9. Assim que tiver crescido, transfira a massa para a bancada e pressione delicadamente com as mãos para achatar.

10. Coloque as nozes na massa e amasse novamente – assim as nozes ficam bem distribuídas por toda a massa.

11. Para modelar o pão: pressione delicadamente a massa até formar um retângulo. dobre a base (o lado maior da massa) até o centro e repita com a base oposta; pressione delicadamente e aperte bem a emenda com as pontas dos dedos para selar; dobre cerca de 2 cm das pontas para o centro e aperte bem as emendas.

12. Transfira o pão modelado para a travessa forrada (ou baneton), com a emenda para cima.

13. Cubra com o pano de prato e deixe descansar por mais 40 minutos.

14. Enquanto isso, preaqueça o forno a 220 °C (temperatura alta) – assim o forno vai atingir a temperatura certa no momento em que o pão estiver crescido.



Panificação

PAO INTEGRAL COM NOZES

Continuação...

MODO DE PREPARO

15. Coloque uma assadeira na grade inferior do forno para aquecer.

16. Após os 40 minutos, polvilhe uma assadeira com farinha integral.

17. Transfira o pão para a assadeira, com a emenda para baixo e, com a ponta de uma faca bem afiada (ou estilete), faça um corte na superfície da massa, ao longo de todo o comprimento do pão.

18. Leve o pão ao forno e borrife a superfície com água. Com um movimento rápido, coloque cubos de gelo na assadeira da grade inferior e feche a porta do forno – o gelo vai criar vapor no forno, o que ajuda a deixar o pão com uma casca crocante.

19. Deixe assar por cerca de 30 minutos até o pão crescer e ficar com uma casca dourada e crocante.

20. Retire a assadeira do forno e, com cuidado, transfira o pão para uma grelha. Deixe esfriar completamente antes de fatiar.



OBS: se preferir, você pode modelar o pão no formato redondo.

Rendimento: 1 pão



Panificação

PAO INTEGRAL DE AZEITONA

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo integral
- ½ colher (sopa) de sal
- 1½ colher (sopa) de fermento biológico seco (cerca de 15 g)
- 1 xícara (chá) de água morna
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 1 xícara (chá) de azeitonas pretas sem caroço

MODO DE PREPARO

1. Numa tigela grande, misture bem as farinhas, o sal e o fermento.

2. Faça um buraco no centro e acrescente a água morna e 1 colher (sopa) de azeite.

3. Trabalhe a massa do centro para fora, incorporando os ingredientes até formar uma bola.

4. Enfarinhe uma superfície lisa e sove a massa de pão por 10 minutos até que ela fique lisa e elástica.

5. Faça uma bola com a massa.

6. Unte o fundo de uma tigela grande com azeite.

7. Coloque a massa na tigela e pincele bem com um pouco de azeite.

8. Cubra com um pano de prato limpo e deixe crescer por 1 hora ou até dobrar de tamanho.



Panificação

PAO INTEGRAL DE AZEITONA

Continuação...

MODO DE PREPARO

9. Corte as azeitonas em 4 partes e seque bem com papel-toalha.

10. Coloque-as num prato e polvilhe com um pouco de farinha.

11. Transfira a massa crescida para uma superfície lisa enfarinhada e aplaine com os dedos.

12. Salpique as azeitonas picadas, dobre a massa e sove até que as azeitonas estejam bem distribuídas.

13. Modele o pão em formato ovalado de cerca de 25 x 10 cm.

14. Unte uma assadeira com óleo. Disponha o pão, faça 6 cortes no sentido da largura da massa e pincele com azeite de oliva.

15. Cubra com um pano de prato limpo e deixe crescer por 30 minutos.

16. Preequeça o forno a 180 °C (temperatura média).

17. Pincele o pão com mais azeite e leve ao forno por cerca de 1 hora ou até que esteja dourado.

Rendimento: 1 pão



Panificação

PAO INTEGRAL FOFINHO

INGREDIENTES

- 1 ovo
- 1 colher (sopa) de açúcar mascavo ou branco
- 1 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de óleo de coco ou qualquer que prefira
- 200ml de água morna
- 5g de fermento biológico seco (1/2 pacotinho)
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo integral
- 1 e 1/2 xícara de farinha de trigo branca.

MODO DE PREPARO

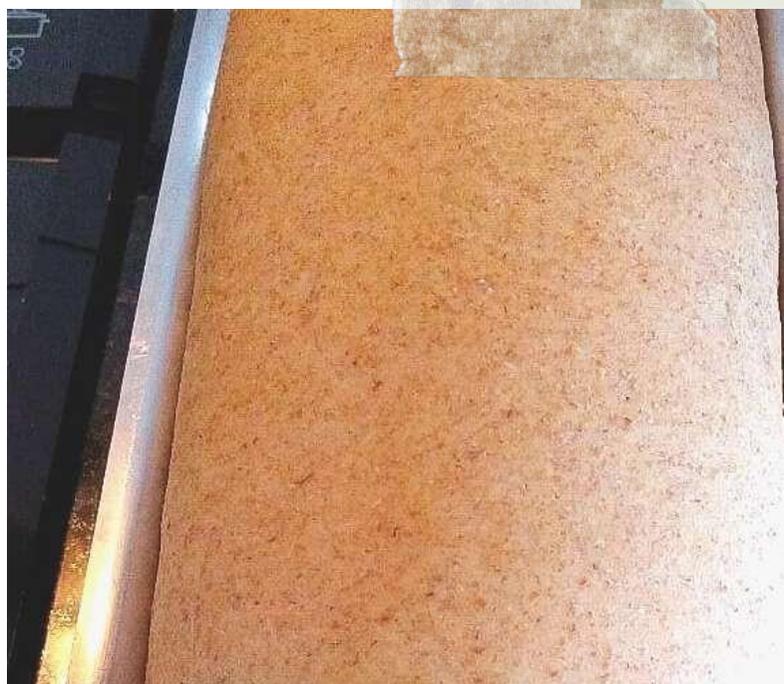
1. Só misturar tudo e sovar por uns 10 minutos.

Obs: No início fica grudando nas mãos e na bancada, mas conforme você for sovando ela vai parando de grudar.

2. Deixe a massa descansar em local abafado até dobrar de volume.

3. Modele, coloque na forma e deixe descansar novamente até dobrar de volume. Asse em forno médio.

4. Pincelei água e joguei gergelim antes de assar (opcional).



Panificação, PÃO RÁPIDO INTEGRAL

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo integral
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de leite em temperatura ambiente
- 3 colheres (chá) de fermento em pó (fermento para bolo)
- 1 colher (chá) de sal
- Óleo para untar a fôrma

MODO DE PREPARO

1. Preaqueça o forno a 200 °C (temperatura média). Atenção: espere 20 minutos, após ligar o forno, para começar a separar os ingredientes - o preparo é bem rápido e o forno deve estar quente para o fermento agir e o pão crescer.

2. Separe uma fôrma de bolo inglês de 22 cm x 10 cm. Com uma folha de papel-toalha, espalhe uma camada fina de óleo na parte interna para untar.

3. Numa tigela grande coloque as farinhas de trigo branca e integral.

4. Adicione o sal, o fermento e misture bem. Junte o leite, aos poucos, e vá misturando com uma espátula para incorporar.

5. Mexa até formar uma massa lisa e um pouco grudenta. Não precisa sovar!



Panificação, PÃO RÁPIDO INTEGRAL

Continuação...

MODO DE PREPARO

6. Transfira a massa para a fôrma untada e nivele a superfície com a espátula.

7. Com uma facinha bem afiada, faça um corte na superfície da massa, ao longo de todo o comprimento do pão - isso ajuda o pão a crescer de maneira uniforme.

8. Leve ao forno preaquecido e deixe assar por cerca de 50 minutos, até ficar dourado e formar uma casquinha crocante.

9. Retire do forno e desenforme sobre uma grelha - se o pão ficar na fôrma ou sobre uma superfície lisa pode acumular vapor e amolecer a casca.

10. Deixe esfriar antes de servir, as fatias também ficam uma delícia tostadas na frigideira ou torradeira.

OBS: você pode armazenar o pão por até 1 semana num saco plástico bem fechado ou num porta-pão de pano. Se preferir, congele o pão já fatiado e matenha no congelador por até 1 mês.



Rendimento: 1 pão



A long, braided bread, possibly a pão de queijo or similar, is shown on a rustic wooden surface. The bread is covered in melted cheese and garnished with fresh green herbs. The bread is braided in a traditional style, with the strands twisted together. The cheese is melted and slightly browned, and the herbs are finely chopped and scattered over the bread. The wooden surface is dark and has a natural grain pattern.

PÃES RECHEADOS

Panificação

PAO COM QUEIJO E PRESUNTO

INGREDIENTES

Massa:

- 5 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de leite
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 1 colher (chá) de sal
- 1 ovo
- 30g de fermento para pão

Recheio:

- 200g de presunto fatiado ou picado
- 300g de mussarela fatiada ou picada
- 2 tomates picados
- 1 cebola picada
- Sal e temperos á gosto

MODO DE PREPARO

1. Bata todos os ingredientes da massa menos a farinha no liquidificador. Depois de batidos despeje em uma tigela e misture a farinha e solve bem.

2. Para preparar o recheio pique tudo e enrole o recheio na massa como um rocambole. Abra a massa recheie e deixe-a descansar por uns 15 min.

3. Antes de levar o pão para o forno corte ele em tamanhos de sua preferencia.

4. Passe a gema para dourar.

5. Depois de descansada leve-a ao forno á 190° e deixe-a por 35min (depende do forno da pessoa).

6. Lembrando que não precisa ser este recheio, pode ser o recheio de sua preferênciã.



Panificação

PAO COM CHOURIÇO

INGREDIENTES

- 2 iogurtes gregos ou naturais
- 4 copos / 250 gramas de farinha com fermento
- Rodelas de chouriço .

MODO DE PREPARO

1. Quem não tiver farinha com fermento, pode adicionar fermento de bolos.
2. Misturar o iogurte com a farinha, até fazer uma massa que descole dos dedos.
3. Faça bolas, coloque o chouriço e enrole.
4. Leve ao forno cerca de 10 minutos



Panificação

PÃO DE CALABRESA FÁCIL E FOFINHO

INGREDIENTES

Massa;

- 1 ½ pacotes de fermento para pão em pó (+/- 15 gramas) ou 45 gramas de fermento fresco biológico
- 1 xícara de leite morno
- ½ xícara de óleo
- ½ colher de sopa de sal
- 2 ovos
- 4 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de açúcar

Recheio:

- 2 calabresas
- 1 cebola
- ½ lata de molho de tomate
- Sal a gosto
- Azeitonas a gosto
- Queijo ralado a gosto
- Orégano a gosto



Panificação

PÃO DE CALABRESA FÁCIL E FOFINHO

Continuação...

MODO DE PREPARO

Massa:

1. Coloque em uma vasilha todos os ingredientes secos: fermento, farinha, sal e açúcar. Misture.

2. Adicione um ovo inteiro e o óleo. Mexa.

3. Acrescente o leite morno.

4. Adicione a farinha aos poucos, deixando a quarta xícara de farinha apenas para dar ponto nela.

5. Sove bem a massa e vá acrescentando a farinha conforme necessário, até que ela se solte por completo das suas mãos e deixe de ficar com a textura mais grudenta.

DICA: se você usar fermento fresco, comece dissolvendo-o nas duas colheres de açúcar. Depois acrescente todos os outros líquidos e, por último, a farinha.

6. Deixe a massa crescer por mais ou menos 40 minutos em um canto quentinho.



Recheio:

1. Pique a calabresa e coloque tudo em uma frigideira.

2. Leve para fritar em fogo médio.

DICA: não precisa colocar óleo, use apenas a gordura da linguiça.

3. Fatie a cebola e acrescente na frigideira com a calabresa.



Panificação

PÃO DE CALABRESA FÁCIL E FOFINHO

Continuação...

MODO DE PREPARO

4. Acrescente o molho de tomate e um pouco de sal.

5. Reserve.

Montagem:

1. Com a massa já crescida, a divida em duas partes.

2. Abra uma das metades com ajuda de um rolo de madeira até que ela fique bem fina.

3. Em uma das pontas, faça cortes fininhos na massa formando uma "franja".

4. Coloque metade do recheio no centro da massa.

5. Acrescente as azeitonas e o queijo parmesão.

6. Enrole a massa e pare até chegar na altura das franjas e dobre as pontinhas.

7. Com as tirinhas feitas, cruze-as para formar um desenho trançado no pão.

8. Repita o processo com a outra parte da massa.

9. Coloque-as em formas untadas e enfarinhadas.

10. Bata com o garfo em um potinho a gema de um ovo e depois pincele-a em cima dos pães para dourar a massa.

11. Finalize com orégano ou queijo ralado.



Panificação

PÃO DE CALABRESA FÁCIL E FOFINHO

Continuação...

MODO DE PREPARO

12. Deixe a massa crescer por mais ou menos meia hora em um lugar quente.

13. Leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C por mais ou menos 40 minutos.

DICA: a massa está perfeitamente assada quando faz um som oco ao dar leves batidinhas nela com a mão ou com o auxílio de um garfo.

14. Aproveite!

Rendimento: 2 pães



Panificação

PAO DE CEBOLA

INGREDIENTES

- 1kg de farinha de trigo
- 200 g de cebola descascada (1cebola média)
- 4 ovos
- 1 colher de sopa de queijo parmesão
- 2 colheres de sopa de salsinha picada
- 60 g de açúcar
- 65 g de fermento biológico fresco para pão
- 1½ xícara de leite, ou o quanto baste
- 25 g de sal

MODO DE PREPARO

1.Em um liquidificador, bata os ovos, o queijo, o açúcar, o leite, o sal, o fermento e a cebola até ficar um liquido ainda com pedacinhos de cebola.

2.Acrescente a salsinha e a farinha, e mexa até obter uma massa que desgrude das mãos.

3.Deixe descansar por 20 a 30 minutos.

4.Corte bolinhas pequenas, coloque em uma fôrma com farinha, e leve para assar em forno preaquecido a 200°C, até ficarem douradinhos.



Panificação

PAO RECHEADO DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

Massa:

- 1 xícara (chá) de água morna
- 1 ovo
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 1 xícara (chá) de leite integral
- 2 tabletes (5g cada) de fermento biológico fresco
- 1 colher (chá) de sal
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- Margarina (o suficiente) para untar a forma
- Farinha de trigo (o suficiente) para polvilhar

Recheio:

- 200g de presunto picado
- 200g de queijo mussarela picada
- 2 tomates picados
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 colher (sobremesa) de orégano



Panificação

PAO RECHEADO DE LIQUIDIFICADOR

Continuação...

MODO DE PREPARO

Massa:

1. Bata rapidamente no liquidificador a água, o ovo, o óleo, o leite, o fermento e o sal.

2. Feito isso, despeje a mistura em um recipiente e acrescente aos poucos a farinha de trigo, misturando tudo até a massa desprender das mãos.

3. Reserve para descansar até dobrar de volume.

Montagem:

1. Abra a massa com o auxílio de um rolo de cozinha, distribua o recheio por cima e modele o pão no formato de sua preferência, com cerca de 15 cm de comprimento.

2. Reserve para descansar por mais 10 minutos

3. Para finalizar, coloque o pão em uma assadeira untada e polvilhada com farinha de trigo e asse-o em forno pré aquecido em temperatura média (180°C) de 35 a 45 minutos ou até dourar.



Panificação

PAO ENROLADINHO DE QUEIJO

INGREDIENTES

- 1 ovo
- 1/2 colher de sopa de manteiga ou margarina (pode colocar essa colher mais generosa)
- 1 colher de sopa de óleo
- 1 1/2 xícara de leite
- 200 gramas de mandioca cozida na hora bem molinha. Quando mais cozida, melhor. Não se esqueça de tirar aquele talo no meio.
- 10 gramas de fermento biológico seco
- Farinha de trigo até dar o ponto (mais ou menos 500 g.) as vezes pode ir mais, ou menos. O segredo é ir devagar e sentindo a massa.
- 5 colheres de sopa de açúcar



Panificação

PAO ENROLADINHO DE QUEIJO

Continuação...

MODO DE PREPARO

Obs: Se sua batedeira tem aquele gancho (tipo anzol) para pão, pode fazer nela. Caso contrário, é uma sova de 20 min tá bom?!

1.Primeiro pegue a mandioca bem cozida (desmanchando) e coloque no mixer ou liquidificador juntamente com o leite.

2.Bata por uns 30 segundos. A mandioca quentinha, acelera o processo de fermentação.

3.Coloque essa mandioca batida no leite numa bacia (caso for sovar na mão) ou numa batedeira caso for sovar nela.

4.Acrescente o ovo, óleo, manteiga, açúcar e fermento. Bata isso tudo até ficar homogêneo. É bem rápido.

5.Em seguida vá deixando bater e colocar a farinha aos poucos até você ver que está numa textura sem ser tão pegajosa.

6.Bata na batedeira em velocidade máxima por uns 7 min. Já está ótimo. Coloque numa bacia, tampe e deixe dobrar o volume.

7.Enquanto isso, prepare o recheio. Você pode fazer com queijo e goiabada, só queijo, e fazer pãozinho de nutella também. Até mesmo, rosca.



Panificação

PAO ENROLADINHO DE QUEIJO

Continuação...

MODO DE PREPARO

8. Assim que montar, espere crescer novamente e asse a 230 graus (forno já quentíssimo)

Obs: Xícara equivale a 250 ml foi usada nessa receita.





PÃES DE
FERMENTAÇÃO
NATURAL (LÉVAIN)

Panificação

PAO SOURDOUGH DE FERMENTAÇÃO NATURAL

INGREDIENTES

Para o pão com 400g de farinha

- Farinha de trigo: 400g (100%)
- Água gelada: 280g (70% de hidratação)
- Levain: 140g (35%)
- Sal: 9g

Para o pão com 500g de farinha:

- Farinha de trigo: 500g (100%)
- Água gelada: 350g (70% de hidratação)
- Levain: 175g (35%)
- Sal: 12g

Para o pão com 700g de farinha:

- Farinha de trigo: 700g (100%)
- Água gelada: 490g (70% de hidratação)
- Levain: 245g (35%)
- Sal: 16g



Panificação

PAO SOURDOUGH DE FERMENTAÇÃO NATURAL

MODO DE PREPARO

1. Misture bem a farinha e parte da água gelada (reserve 25 a 30g de água para a segunda hidratação da massa, durante a sova).

2. Deixe a massa descansar por 1 hora, coberta por filme plástico ou toalha úmida, em temperatura ambiente de 25 a 27 graus. Se o dia estiver quente, deixe na geladeira. A massa deve estar fria para evitar que esquente durante a sova.

3. Depois do descanso, você perceberá que a massa está mais elástica, graças à ação do glúten.

4. Chegou a hora de colocar a mão na massa. Essa etapa pode ser feita de duas formas: à mão ou com a santa ajuda de uma batedeira planetária com gancho. Dos dois jeitos dará certo.

5. Se escolher sovar à mão, não se preocupe em usar muita força. Existem algumas técnicas.

6. Acrescente o levain à massa.

7. Misture bem com as mãos e comece a bater a massa sobre a superfície em que está trabalhando e a dobrá-la sobre ela mesma, repetidas vezes, por 3 minutos.

8. Comece a sentir sua massa, se está muito mole, talvez não precise acrescentar o restante da água gelada que você deixou reservada.



Panificação

PAO SOURDOUGH DE FERMENTAÇÃO NATURAL

MODO DE PREPARO

9. Use apenas se sua farinha for forte ou se sua massa ainda estiver muito grudenta. Sove por mais 3 minutos e acrescente o sal. Misture bem a massa e sove por mais 4 minutos.

10. Se escolheu sovar com a ajuda da batedeira planetária, acrescente o levain e comece a incorporá-lo à massa na velocidade 2 (ou se sua batedeira aguentar o tranco, na velocidade 1) por 3 minutos.

11. Acrescente a água, sove por mais 3 minutos na velocidade 2, tomando cuidado para não espirrar toda água pra fora do bowl.

12. Acrescente o sal e bata a massa por mais 4 minutos, começando pela velocidade 3 até finalizar com a velocidade 4.

13. Você deve começar a ouvir um barulho de "pneu furado" nos minutos finais, enquanto a massa bate nas laterais do bowl. Isso é um ótimo sinal!



14. O tempo total de sova pode variar de 10 a 15 minutos. Esse tempo deve variar de acordo com a temperatura do ambiente, quantidade de água e qualidade da farinha.

15. Você deve perceber que a massa atingiu um "ponto de véu" (quando você começa a esticar a massa com as mãos, ela não se rasga).



Panificação

PAO SOURDOUGH DE FERMENTAÇÃO NATURAL

MODO DE PREPARO

16. Depois de sovar, deixe a massa descansar num bowl, coberto pelo pano úmido ou filme plástico para não ressecar, por 2 horas. Sim, esse tempo é importante para fermentação. É dentro dessas 2 horas que faremos as dobras da massa.

17. Após os 30 minutos de descanso começaremos a fazer dobras na massa, de meia e meia hora, por 2 horas (total de 4 dobras). Essa etapa é importante no processo de fermentação pois, quando esticamos e dobramos a massa, estamos trabalhando a cadeia de glúten.

18. No bowl (você também pode usar uma caixa de plástico), pegue um lado da massa, estique e dobre sobre ela mesma, até alcançar o outro lado. Repita isso nos 3 outros lados. Deixe descansar por 30 minutos e volte a repetir o mesmo movimento, mais 3 vezes, com intervalos de 30 minutos. Depois da última dobra, deixe descansar por mais 30 minutos.

19. Se o dia estiver quente, costumo fazer a descanso entre as dobras na geladeira.

20. A melhor temperatura para a massa é entre 25 e 27 graus. Mas você só conseguirá medir isso com um termômetro de cozinha. Faça testes para ver qual resultado é o melhor pra você.

21. Depois das dobras e descansos, divida a massa, caso queira pães menores. Costumo separar em duas partes a massa com 700g de farinha.



Panificação

PAO SOURDOUGH DE FERMENTAÇÃO NATURAL

MODO DE PREPARO

22. Os pães com 300 ou 500g de farinha não costumam dividir. Aliás, isso vai depender da panela em que você assará seu pão. Quanto maior a massa, maior precisará ser sua panela.

23. A pré-moldagem é importante para que sua massa comece a se preparar para o formato final em que fará a segunda fermentação, antes de ir pra panela. Abra a massa delicadamente com as mãos e puxe as laterais para o centro, unindo e apertando as pontas. Vire o lado da "costura" para baixo, boleie a massa para deixá-la mais redonda e deixe descansar por mais 30 minutos.

24. Já decidiu qual formato quer fazer nesse pão? Redondo, retangular... são muitas as opções e jeitos de fazer. Abra a massa delicadamente sobre a bancada de trabalho e comece a puxar as laterais da massa e dobrar sobre ela mesma. Comece pela parte de baixo, puxando e esticando até o centro. Depois, puxe um pouco da massa nas laterais esquerda e direita e cruze a massa até alcançar o outro ponto.



25. Algo parecido com "trocar fraldas" (rsss). Pegue a parte de cima, puxe e estique até alcançar a ponta de baixo. Depois, comece a puxar um pouco da massa de cada lado, cruzando e "colando" com a ponta do do outro lado, como se estivesse costurando. Vá enrolando a massa sobre ela mesma, deixando a parte da costura para baixo, em contato com a bancada, para selar.



Panificação

PAO SOURDOUGH DE FERMENTAÇÃO NATURAL

MODO DE PREPARO

26. Pode parecer difícil, mas o vídeo te ajudará a entender melhor como moldar o pão.

27. Ao finalizar a moldagem, coloque a massa com a costura para cima, num banetton ou qualquer cesto forrado com guardanapo e polvilhado com farinha de arroz. Você pode usar um escorredor de macarrão, bowl de vidro ou alumínio, cesto de vime... vale tudo!).

28. Deixe a massa descansar para segunda fermentação. Em temperatura ambiente, deixe descansar por 3 horas. Na geladeira, para fermentação mais lenta, cubra com plástico (para não ressecar) e deixe a massa na parte menos fria da geladeira de 12 a 24 horas.

29. O pão deve crescer um pouco durante a segunda fermentação, mas não deixe dobrar de tamanho.

30. O pão deve ter fôlego para crescer no forno, o que chamamos de "salto de forno".

31. Pré-aqueça o forno em 250 graus por 30 minutos e coloque a panela com tampa para esquentar. Use um timer (tem no seu celular!) para não perder a hora. Enquanto a panela aquece, tire a massa da geladeira, passe um pouco de farinha de trigo sobre ela e faça o corte e a decoração que desejar. Essa é uma das partes mais divertidas do processo.



Panificação

PAO SOURDOUGH DE FERMENTAÇÃO NATURAL

MODO DE PREPARO

31. Passado os 30 minutos, tire a panela do forno, polvilhe farinha de arroz ou use papel Dover para o pão não grudar (é melhor que papel manteiga!). Coloque o pão na panela, tampe, mas cuidado para não se queimar. Lembre-se, está MUITO quente. Você pode borrifar água na tampa quente, logo antes de fechar a panela, para formar o vapor que ajudará a manter a casca úmida enquanto o pão assa bem, de dentro pra fora. Coloque a panela tampada no forno e deixe assar por 30 minutos a 250 graus. Lembre-se de usar o timer, uma santa ajuda. Depois, tire a tampa e veja como ficou seu pão.

32. Reduza a 220 graus e deixe assar por mais 20 minutos, sem a tampa. Reduza a 180 e deixe assar por mais 10 minutos, para deixar o miolo mais seco, reduzindo o excesso de umidade da massa. Nos minutos finais, acenda a grelha superior (se seu forno tiver) para ajudar a deixá-lo mais corado sem queimar a parte de baixo. O tempo de cocção do pão pode variar de forno para forno. Fique de olho, sempre!

33. Depois de assado, tire o pão da panela e deixe esfriar totalmente sobre uma grelha (pode ser na grelha do fogão), deixando o ar passar por cima e por baixo do pão, para que a casca de baixo não fique úmida demais por conta do calor. Esse tempo é importante para que o pão termine a cocção, mesmo fora do forno.



Panificação

PAO DE TRÊS LEITES COM FERMENTAÇÃO NATURAL

INGREDIENTES

- 500g de farinha de trigo
- 200g de leite condensado
- 2 ovos
- 60g de manteiga (ponto pomada)
- 20g de leite em pó integral
- 100g de leite integral (líquido!)
- 100g de levain
- 4g de fermento biológico seco (para deixar o pão ainda mais macio)
- 1 pitada generosa de sal

MODO DE PREPARO

1. Bata no liquidificador o leite condensado, leite e ovos. Coloque a mistura na batedeira e adicione a farinha de trigo, o fermento biológico seco, o leite em pó e o sal.

2. Comece a bater com o gancho. Adicione o levain e sove até obter uma massa lisa e homogênea.

3. Adicione a manteiga em ponto de pomada aos poucos, para a massa incorporá-la sem perder a estrutura.

4. Bata a massa até começar a desgrudar da lateral da vasilha da batedeira. A massa é uma delícia de trabalhar, mas gruda mesmo. Se você preferir pode sovar na mão.

5. Transfira a massa para uma vasilha (ou use a própria vasilha da planetária), cubra com pano e deixe descansar a primeira fermentação por pelo menos 1 hora, em lugar quentinho.



Panificação

PAO DE TRÊS LEITES COM FERMENTAÇÃO NATURAL

MODO DE PREPARO

6.As vezes eu deixo 2h para garantir que a massa vai dobrar de tamanho.Depois desse período de descanso, divida a massa de acordo com a forma que irá usar.

7.Minha sugestão é pesar o total da massa e calcular o peso de cada bolinha para preencher a forma que você escolheu. Nesse exemplo eu dividi a massa em 12 pedaços iguais. Boleie (ou enrole) cada bolinha. É nesse momento que você coloca o recheio, se desejar.

8.Coloque numa forma bem untada com manteiga com distância de pelo menos 1 dedo entre as bolinhas. É preciso espaço pra massa crescer na segunda fermentação. Se sua forma for antiaderente não precisa untar. Bem mais prático!

9.Deixe descansar por umas 5 horas até triplicar de tamanho e chegar no ponto que você deseja. Esse tempo pode variar de acordo com a temperatura. Se você fizer apenas com Fermento Biológico esse tempo será bem menor. Acompanhe de perto.



10.Quando estiver pronto, pré-aqueça o forno a 180 graus por meia hora. Passe ovo batido com um pouco de água sobre a massa (eu costumo passar duas vezes. Passo um pouco, espero absorver, passo outra camada).

11.Leve para assar por uns 25 minutos, até dourar no ponto que você gosta.



Panificação

PAO DE TRÊS LEITES COM FERMENTAÇÃO NATURAL

MODO DE PREPARO

12.Atenção! O tempo pode variar (e muito) de acordo com seu forno. Depois de uns 20 minutos, fique de olho.

13.Depois de assado, desenforme assim que possível e deixe esfriar sobre uma grelha.

Depois é provar essa delícia



Panificação

PAO DE COCO DE FERMENTAÇÃO NATURAL

INGREDIENTES

- 500g de farinha de trigo
- 200g de leite condensado
- 50g de coco ralado (usei desidratado)
- 2 ovos
- 40g de manteiga
- 10g de leite em pó
- 100g de leite de coco
- 100g de levain
- 3g de fermento biológico seco (para deixar o pão ainda mais macio)
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

1. Bata no liquidificador o coco ralado com o leite condensado, leite de coco e ovos.

2. Coloque a mistura na batedeira e adicione a farinha de trigo, o levain, o fermento biológico seco, o leite em pó e o sal.

3. Comece a bater com o gancho. Sove em velocidade baixa até obter uma massa lisa e homogênea.

4. Se você preferir, pode sovar na mão. Vai do gosto do freguês, ou melhor, do padeiro. Acrescente a manteiga em ponto de pomada aos poucos, para que a massa vá incorporando sem perder a estrutura. Continue sovando até a massa começar a desgrudar das laterais da vasilha de sua batedeira. Costumo deixar algo em torno de 10 minutos, mas cuidado para a massa não esquentar demais na sua planetária.



Panificação

PAO DE COCO DE FERMENTAÇÃO NATURAL

MODO DE PREPARO

5. Se sua massa estiver muito seca, firme demais durante a sova (por conta do leite de coco e do coco ralado), acrescente um pouco de leite de vaca ou água. Bem pouco, 5 a 10g, para amaciar a massa.

6. Com a massa pronta e bem sovada, transfira a massa para uma vasilha (ou use a mesma da batedeira se estiver sovando nela), cubra com pano e deixe descansar a primeira fermentação por pelo menos 1 hora, em lugar quentinho. Isso ajudar a massa a se desenvolver e começar a crescer. Quando tiver dobrado de tamanho, divida a massa em partes iguais, em quantidade de acordo com a forma onde irá assar e faça as bolinhas.

7. Coloque as bolinhas numa forma antiaderente (se não tiver, unte sua forma com manteiga) com distância de pelo menos 1 dedo entre elas, para que haja espaço para crescerem.

8. Espere a massa triplicar de tamanho. Pode levar umas 4 a 5 horas se usar o levain. Se usar apenas fermento biológico, o tempo será menor.



9. Pincele ovo batido e salpique açúcar cristal e coco ralado sobre a massa.

10. Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por uns 25 minutos, até dourar no ponto que você gosta. O tempo pode variar de forno para forno. Cuidado para não queimar! Depois de 20 minutos dentro do forno, acompanhe seu pão de perto.

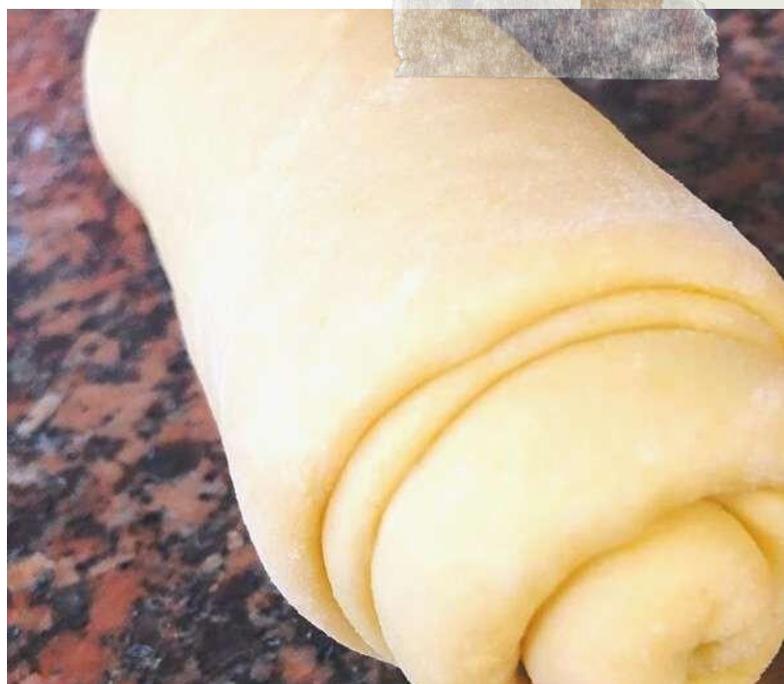


Panificação

PAO DE MILHO DE FERMENTAÇÃO NATURAL

INGREDIENTES

- 500g de farinha de trigo
- 200g de leite condensado
- 100g de milho verde (usei milho de lata, mas se preferir pode cozinhar espiga de milho)
- 2 ovos
- 40g de manteiga
- 10g de leite em pó
- 83g de leite integral
- 100g de levain (refresquei 1-2-2)
- 3g de fermento biológico seco (para deixar o pão ainda mais macio. Se não quiser usar, coloque mais 50g de levain)
- 1 pitada de sal



Panificação

PAO DE MILHO DE FERMENTAÇÃO NATURAL

MODO DE PREPARO

1. Bata no liquidificador o milho com leite condensado, leite, ovos e manteiga.

2. Coloque a mistura na batedeira e adicione a farinha de trigo, o fermento biológico seco, o leite em pó e o sal.

3. Comece a bater com o gancho. Adicione o levain e sove até obter uma massa lisa e homogênea. A massa é uma delícia de trabalhar. Se você preferir pode sovar na mão. Vai do gosto do freguês, ou melhor, do padeiro.

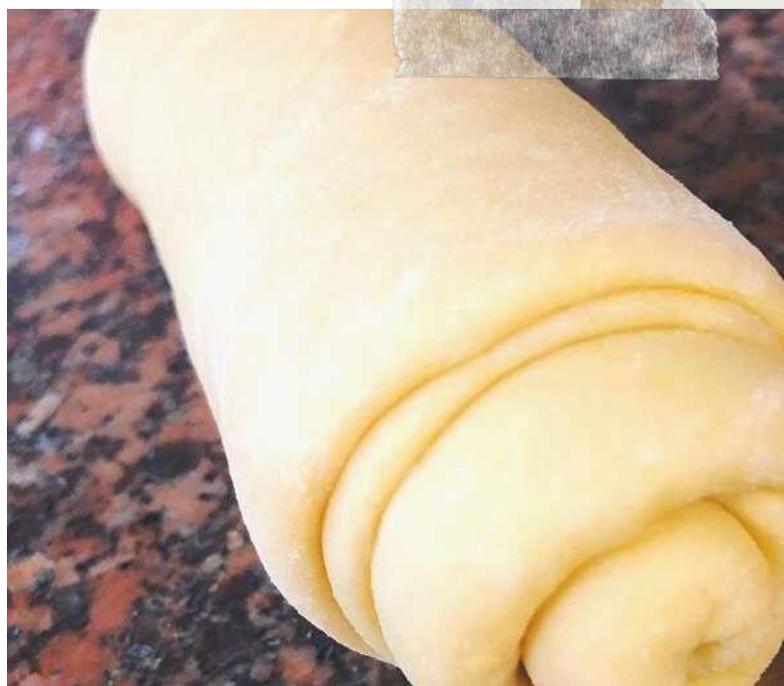
4. Transfira a massa para uma vasilha, cubra com pano e deixe descansar a primeira fermentação por pelo menos 1 hora, em lugar quentinho. Isso ajudar a massa a se desenvolver e começar a crescer.

5. Quando tiver dobrado de tamanho (pode levar um pouco mais de 1 hora dependendo da temperatura ambiente), divida a massa em 3 partes iguais, abra com o rolo e comece a enrolar feito rocambole.

6. Se preferir, pode fazer tranças ou mais bolinhas. Escolha o modelo que preferir.

7. Coloque numa forma de pão bem untada com manteiga com distância de pelo menos 1 dedo entre os rolinhos. É preciso espaço pra massa crescer.

8. Deixe descansar por umas 6 horas até triplicar de tamanho e chegar no ponto que você deseja.



Panificação

PAO DE MILHO DE FERMENTAÇÃO NATURAL

MODO DE PREPARO

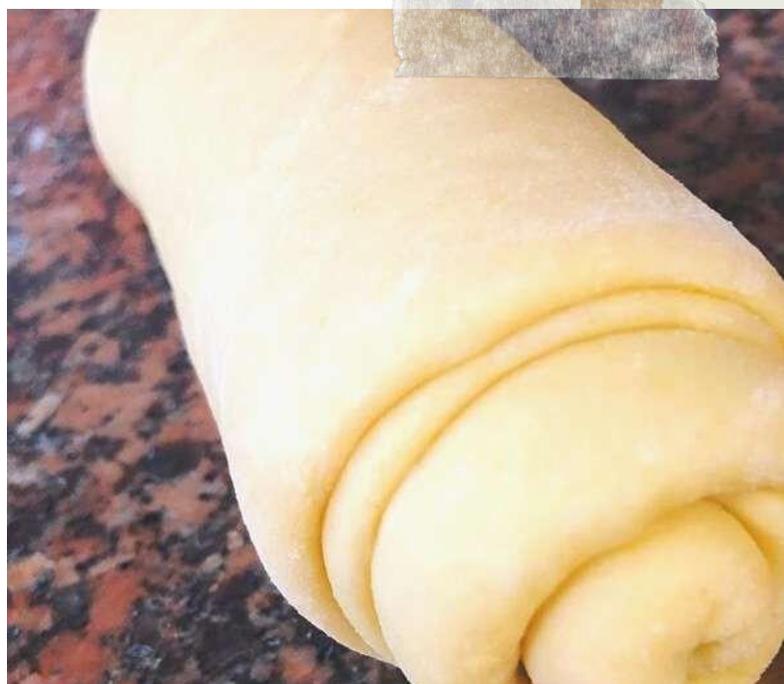
9. Algumas vezes levou menos tempo que isso. Mais uma vez, depende da temperatura ambiente em que o pão irá fermentar.

10. Quando estiver no ponto, passe ovo batido sobre a massa e polvilhe fubá.

11. Leve para assar em forno pré-aquecido a 200 graus por mais ou menos meia hora, até dourar no ponto que você gosta. Fique atento pois o tempo varia de forno para forno.

12. Depois de assado, desenforme assim que possível e deixe esfriar sobre uma grelha.

13. Depois é só cortar e provar essa delícia



Panificação

PAO BRANCO COM FERMENTAÇÃO NATURAL

INGREDIENTES

- 500 g de farinha de trigo
- 300 ml de água morna
- 10 g de sal
- 150 g de fermento natural de farinha branca. O fermento deve estar "refrescado" e não pode ser usado direto da geladeira.

MODO DE PREPARO

1. Misture bem a farinha e a água morna em uma tigela.
2. Deixe descansar por 10 minutos (ou até 30 minutos se você puder esperar).
3. Acrescente o sal e misture na massa, logo depois adicione o fermento natural refrescado (evite deixá-lo em contato direto com o sal).
4. Misture tudo com uma colher de pau e depois com a mão até formar uma massa uniforme. Tente aproveitar toda farinha que ficar grudada nas laterais.
5. Sove a massa na própria tigela ou em uma bancada levemente enfarinhada. Caso tenha dúvidas, veja como sovar a massa.



Panificação

PAO BRANCO COM FERMENTAÇÃO NATURAL

MODO DE PREPARO

6. Cubra com um pano levemente umedecido e deixe crescer por cerca de 4 horas até dobrar de tamanho (se estiver calor é mais rápido).

7. Despeje a massa em uma bancada, pressione-a para liberar todo ar que se formou internamente.

8. Modele o pão no formato de bola.

9. Prepare uma cesta para crescimento da massa: use um banneton ou cubra um escorredor de macarrão oval (ou um cesto de vime) com um pano de linho ou pano de prato. Polvilhe bastante farinha sobre a superfície da cesta de crescimento.

10. Coloque a massa com a emenda virada para cima na cesta de crescimento

11. Deixe descansar por uma ou duas horas. Cubra com um pano ou dentro de um plástico e continue o processo de fermentação dentro da geladeira por mais 6 ou 8 horas.

12. Recomendo preparar a massa de noite e deixar na geladeira até a manhã seguinte.

13. Cerca de 20 ou 30 minutos antes de assar, coloque outra assadeira na parte de baixo do forno e preaqueça-o em 250°C

14. Tire a massa da geladeira e vire-a na assadeira previamente polvilhada com farinha.



Panificação

PAO BRANCO COM FERMENTAÇÃO NATURAL

MODO DE PREPARO

15. Faça duas incisões longitudinais na massa formando um "X", com cerca de 1 cm de profundidade (utilize um estilete ou uma lâmina de barbear).

16. Despeje 50 ml de água na assadeira de baixo pré-aquecida e coloque a assadeira com a massa no forno. Diminua a temperatura para 210°C.

17. Espere assar por 30 a 40 minutos até dourar bem. Não deixe muito mais tempo do que isso.

18. Caso o pão já esteja assado por dentro, mas a casca ainda não, coloque na função gratinar por 5 minutos.

19. Para saber se o pão está assado, retire-o do forno e bata no fundo. Deve soar como bater na madeira. Você pode voltá-lo para o forno caso não esteja assado.

20. Quando estiver assado, retire do forno e coloque em uma grade para esfriar por 10 minutos.



Panificação

PAO DE

FERMENTAÇÃO

NATURAL FÁCIL

INGREDIENTES

- 500 g de farinha de trigo
- 300 ml de água morna
- 10 g de sal
- 150 g de fermento natural

MODO DE PREPARO

1. Misture bem a farinha e a água morna em uma tigela.
2. Deixe descansar por 10 minutos ou se não tiver pressa deixe um pouco mais
3. Acrescente o sal e misture na massa, logo depois adicione o fermento natural
4. Misture tudo com a mão até formar uma massa uniforme. Tente aproveitar toda farinha que ficar grudada nas laterais.

5. Cubra com um pano levemente umedecido e deixe crescer por cerca de 4 horas

6. Coloque o pão em uma assadeira e leve ao forno por uma hora.

7. Na parte de baixo do forno coloque outra assadeira com água, pois ajuda o pão a ficar bem fofinho.



Panificação PAO DE FERMENTAÇÃO NATURAL FOFINHO

INGREDIENTES

Massa:

- 1 litro leite
- 1 colher (chá) sal
- 1 colher (sopa) açúcar
- 1 colher (sopa) trigo

Base do fermento:

- 3 copos água
- 1 colher (sopa) sal
- 4 colheres (sopa) açúcar
- 4 colheres (sopa) trigo

Pão:

- 4 ovos
- 1 xícara (chá) óleo
- 7 colheres (sopa) açúcar
- 1 kg farinha de trigo aproximadamente



Panificação PAO DE FERMENTAÇÃO NATURAL FOFINHO

MODO DE PREPARO

Massa:

1º dia: Em um recipiente de vidro, misture todos os ingredientes e cubra com guardanapo. Deixe descansar por 3 dias em local fresco; não coloque na geladeira.

2º dia: Mexa com uma colher.

3º dia: Mexa novamente.

4º dia: Jogue 3/4 do litro da mistura, o resto será a base do fermento.

Base do fermento:

1. Nesta base, junte a água, o sal, o açúcar e o trigo, mexa tudo. Deixe descansar por 12 ou 24 horas sem mexer, em um recipiente de vidro ou plástico.

2. Depois, divida em três partes iguais, cada parte será o fermento do pão: uma parte você guarda para não precisar fazer o primeiro processo do fermento; as outras duas você usa para fazer os pães.

Pão:

1. Em uma tigela, pegue uma das partes do fermento e misture com os ovos inteiros ligeiramente batidos, o óleo e o açúcar. Misture todos os líquidos e vá misturando o trigo até desgrudar da mão. Sove bem e deixe crescer por 12 (se estiver calor) ou 24 horas (se estiver frio) na tigela coberta com guardanapo. Depois deste tempo a massa dobrará de tamanho.



Panificação PAO DE FERMENTAÇÃO NATURAL FOFINHO

MODO DE PREPARO

2. Então divida em duas ou três partes iguais e sove novamente.

3. Em uma fôrma quadrada, unte com óleo e trigo, molde os pães e deixe crescer de novo por mais 12 ou 24 horas.

4. Coloque para assar em forno médio (180°C) até dourar.



Panificação

PAO DE CENTEIO

INGREDIENTES

- Quanto bastar de água
- 350 g de farinha de centeio
- 150 g de farinha
- 50 g de farelo de trigo
- 50 g de grãos de centeio
- 50 g várias sementes (girassol, linhaça e marrom dourado, gergelim branco e preto, papoula ...)
- Sal

MODO DE PREPARO

1. Rye escalda em água fervente e deixe descansar por 15 minutos.

2. Diluir em uma tigela a velha pasta com água.

3. Adicione os ingredientes restantes, mexendo até a consistência de massa de pão úmido.

4. A remoção de uma porção do peso equivalente de uma laranja, e reservar uma caixa de plástico no frigorífico.

5. Coloque o restante da massa em uma assadeira untada e cubra com papel alumínio.

6. Preequeça o forno a 180 °C e cozer pão em torno de 1:00.

7. Remover na moda e legal sobre uma gradinha.



Panificação

PAO DA FAZENDA

INGREDIENTES

O pré-fermento:

- 25 gr de fermento natural, levain
- 100 gr. de farinha de trigo branca
- 25 gr de farinha de trigo integral
- 125 gr de água (temperatura ambiente)

Massa final:

- 370 gr de farinha de trigo branca peneirada
- 30 gr. de farinha de trigo integral
- 260 gr de água (temperatura ambiente)
- 10 gr de sal
- 200 gr. de fermento bem ativado (passou no teste de flutuar!!)



Panificação

PAO DA FAZENDA

MODO DE PREPARO

O pré-fermento:

1.Com temperatura de 26 – 28°C seu fermento deve levar cerca de 3 horas para estar bem ativado para usar. Se está mais frio ou seu fermento é meio fraco pode demorar mais. Há uma maneira de testar a se o fermento está no ponto certo para uso, é chamado o teste de "flutuar".

O teste de flutuação:

1.O fermento está "pronto" quando ele passa o teste de "flutuar".

2.Pegue uma colher pequena do seu fermento ativado (colher de chá, colher de sopa, seja qual for) e soltá-lo em um copo de água para ver se flutua. Se ele flutuar pode prosseguir com a receita e misture a massa final.

3.Se afundar, da mais um tempo, coloque em um local quente por mais um tempo e faça o teste novamente.

4.Não misture seu fermento com a sua massa final até passar no teste do flutuar.



Massa final:

1.Uma nota sobre a temperatura: você quer que a massa tenha 26°C quando você terminar de misturar e aqui a temperatura da água é um fator determinante que vai afetar a temperatura final da massa. Então, use um termômetro na água antes de usar ela.



Panificação

PAO DA FAZENDA

MODO DE PREPARO

2. Anote que temperatura a água tem antes de misturar ela a farinha. Se a temperatura da massa final for menor que os 26°C então na próxima vez use a água um pouco mais quente. O importante é que a massa esteja com 26°C durante todo o processo de crescimento e fermentação.

3. Não precisa ser rígido mas que seja por volta desta temperatura para que o resultado final seja satisfatório.

4. Em seguida, despeje a água em uma vasilha grande. Junte as 200 gr. de levain bem ativado e misture bem (lembre-se do teste de flutuar!!). Uma vez misturado, adicione as farinhas e misture para incorporar.

5. Uma vez que a farinha é incorporada, deixe a massa descansar por 30 minutos, sem adicionar o sal. Isto é chamado o método autolyse. A autolyse permite a farinha absorver a água e desenvolver a força de massa.

6. Marque em um temporizador e depois de trinta minutos adicione o sal (com um pouco de água se a massa estiver firme) e misture bem.

7. A melhor forma de misturar é usando a mão, apertando a massa entre os dedos e girando a vasilha.



Panificação

PAO DA FAZENDA

MODO DE PREPARO

8. Verifique a temperatura da massa com um termômetro. Você quer que ela esteja com 26°C. Se está muito quente, coloque-a por alguns minutos na geladeira. (mas não a esqueça.) E se está muito fria, coloque-a em um lugar quente.

9. Agora, com 26°C a massa deve levar algo em torno de 3 1/2 horas para terminar a primeira fermentação. Ao longo desse tempo, dobre e estique a massa a cada 30-45 minutos para que ela ganhe elasticidade e força. A cada dobra você vai perceber que a massa está ficando mais forte e elástica.

10. Quando a massa tiver terminado de crescer ela deve estar com 30% mais volume.

11. Vire a vasilha de cabeça para baixo e deixe a massa escorrer sem ajuda das mãos sobre uma superfície levemente enfarinhada.

12. Agora você vai ter que moldar a massa até ela ficar em forma de uma bola e com a superfície esticada e elástica.



13. Dobre a massa das bordas para o centro girando ela até que você sinta uma certa resistência na hora de dobrar para o meio.

14. Vire a massa e deixe descansar tampada com um pano de cozinha por uns 10 minutos para que descanse.

15. Agora pegue um cesto de vime, um banneton, um escurredor de arroz.



Panificação

PAO DA FAZENDA

MODO DE PREPARO

16. Forre com um pano de algodão, lona ou de preferência linho e coloque a massa lá dentro com a face lisa para baixo. Tampe com uma folha plástica ou coloque dentro de um saco plástico bem fechado e coloque na parte de baixo da sua geladeira por 12 a 24 horas. A massa tem que ter crescido pelo menos 1 1/2 vezes antes de tirar da geladeira.

17. Pré-aqueça 240°C por 30 minutos uma panela de ferro com tampa que feche bem. Um panela de moqueca com tampa etc. O importante que a tampa feche bem e não deixe escapar o vapor que vai se criar dentro dela na hora de assar o pão.

18. Agora falta pouco. Tire a massa da geladeira. Deixe ela cair do cesto em cima de uma pá de pizza ou tábua bem enfarinhada. (Dica: use farinha de arroz ou polvilho de milho) dê um corte com uma gilette. Retire a panela do forno.

Muito cuidado, use luvas de boa qualidade. Pegue a pá e deixe a massa escorrer para dentro da panela. Feche bem a tampa e coloque a panela no forno.



19. Deixe assar fechado por pelo menos 25 minutos, depois tire a tampa, reduza a temperatura do seu forno para 200°C e deixe o pão assar até ficar levemente escuro. Cada forno é diferente do outro então pode demorar mais ou menos tempo esta segunda fase.

20. O pão estará pronto quando você bater com o dedo no fundo e o som soar oco.



Panificação

RECEITA DE

FERMENTO CASEIRO

PARA PÃO

INGREDIENTES

Dia 1:

- ¼ xícara de água filtrada (60 ml)
- ¼ xícara de farinha de trigo branca (30 g)
- ¼ xícara de farinha de trigo integral (30 g)

Dia 2:

- ¼ xícara de água filtrada (60 ml)
- ¼ xícara de farinha de trigo branca (30 g)
- ¼ xícara de farinha de trigo integral (30 g)

Dia 3:

- ¼ xícara de água filtrada (60 ml)
- ¼ xícara de farinha de trigo branca (30 g)
- ¼ xícara de farinha de trigo integral (30 g)

Dia 4:

- ¼ xícara de água filtrada (60 ml)
- ¼ xícara de farinha de trigo branca (30 g)
- ¼ xícara de farinha de trigo integral (30 g)

Dia 5:

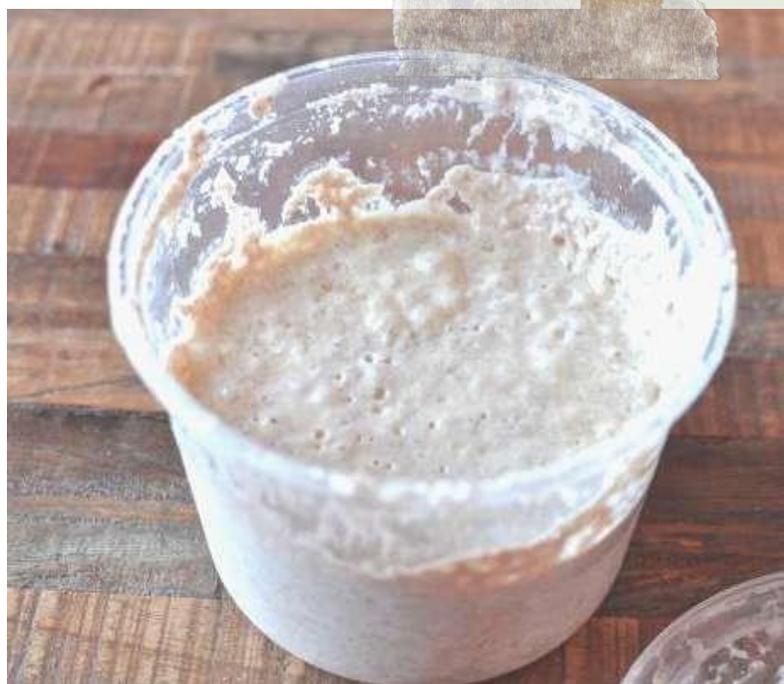
- ½ xícara de água filtrada (120 ml)
- ½ xícara de farinha de trigo branca (60 g)
- ½ xícara de farinha de trigo integral (60 g)

Dia 6:

- ½ xícara de água filtrada (120 ml)
- ½ xícara de farinha de trigo branca (60 g)
- ½ xícara de farinha de trigo integral (60 g)

Dia 7:

- ½ xícara de água filtrada (120 ml)
- 1 xícara de farinha de trigo branca (60 g)
- ½ xícara de farinha de trigo integral (60 g)



Panificação

RECEITA DE

FERMENTO CASEIRO

PARA PÃO

MODO DE PREPARO

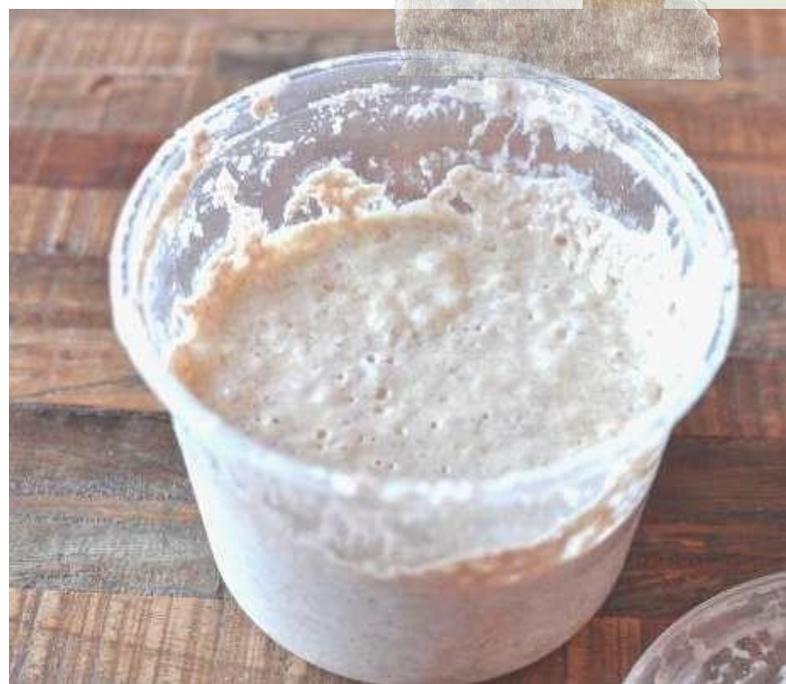
Para fazer fermento caseiro para pão comece por separar os ingredientes necessários. Para além disso, você vai precisar também dos seguintes materiais:

1 pote de vidro esterilizado;
1 pano prato para cobrir o pote;
1 cordel ou fio para amarrar o pano no pote de vidro;
1 utensílio para mexer, que não pode ser metálico (colher de pau, espátula de silicone, etc).

Este fermento para pão é preparado ao longo de 5 dias, de acordo com o jeito indicado abaixo. Recomendamos começar o preparo de manhã cedo (por exemplo, às 7 ou 8 horas).

Dica: Use farinha de trigo sem fermento e, de preferência, tipo 1, pois contém mais glúten que é necessário à fermentação.

DIA 1 - Separe $\frac{1}{4}$ de xícara de água filtrada (60 ml), $\frac{1}{4}$ de xícara de farinha branca (30 g) e a mesma quantidade de farinha integral.



Coloque no pote de vidro e misture até ficar homogêneo. Cubra com o pano, amarre com o fio ou cordel e reserve o pote por 24 horas em um local ameno e calmo (fora da geladeira).

Dica: A água deve ser usada em temperatura ambiente e, se você quiser, pode usar somente farinha de trigo branca (nesse caso a quantidade será meia xícara, ou 60 g).



Panificação

RECEITA DE

FERMENTO CASEIRO

PARA PÃO

MODO DE PREPARO

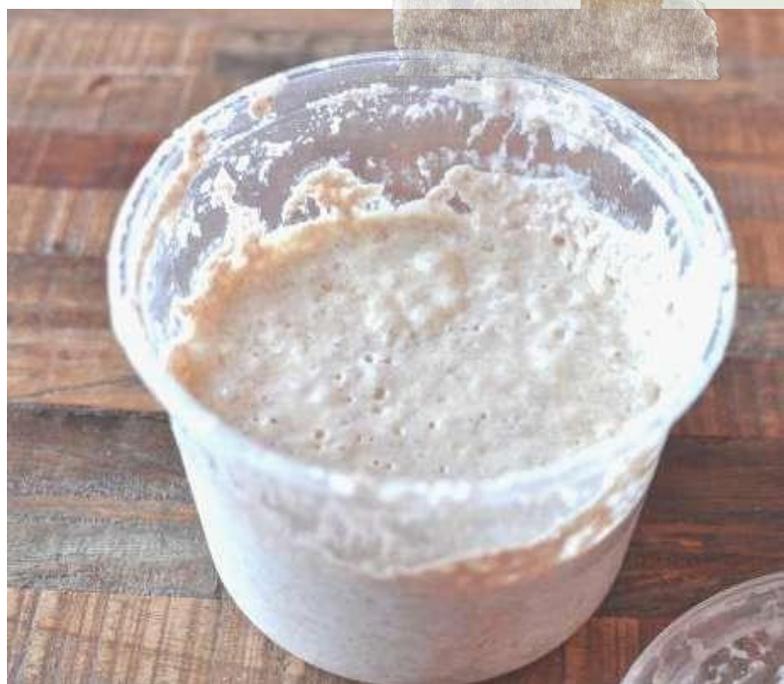
DIA 2 - Após as 24 horas, ou seja, à mesma hora que começou preparando o fermento caseiro no dia anterior, separe cerca de 2/3 da mistura, guarde ela em um outro pote e conserve na geladeira.

No fermento restante, misture a água e as farinhas. Volte a cobrir com o pano e reserve por mais 24 horas em um local ameno e calmo (fora da geladeira).

Dica: Nesse dia o seu fermento para pão ainda estará bem líquido.

DIA 3 - À mesma hora do dia anterior, repita o processo: separe cerca de 2/3 da mistura e guarde ela no mesmo pote usado ontem, conserve na geladeira. No fermento restante, misture a água e as farinhas. Volte a cobrir com o pano e reserve por mais 24 horas em um local ameno e calmo (fora da geladeira).

Dica: Nesse dia o seu fermento para pão terá crescido bastante e apresentará várias bolhinhas, originadas pela fermentação. Isso significa que está se reproduzindo do jeito certo!



DIA 4 - À mesma hora do dia anterior, repita o processo: separe cerca de 2/3 da mistura e guarde ela no mesmo pote usado ontem, conserve na geladeira. No fermento restante, misture a água e as farinhas.

Volte a cobrir com o pano e reserve por mais 24 horas em um local ameno e calmo (fora da geladeira).



Panificação

RECEITA DE

FERMENTO CASEIRO

PARA PÃO

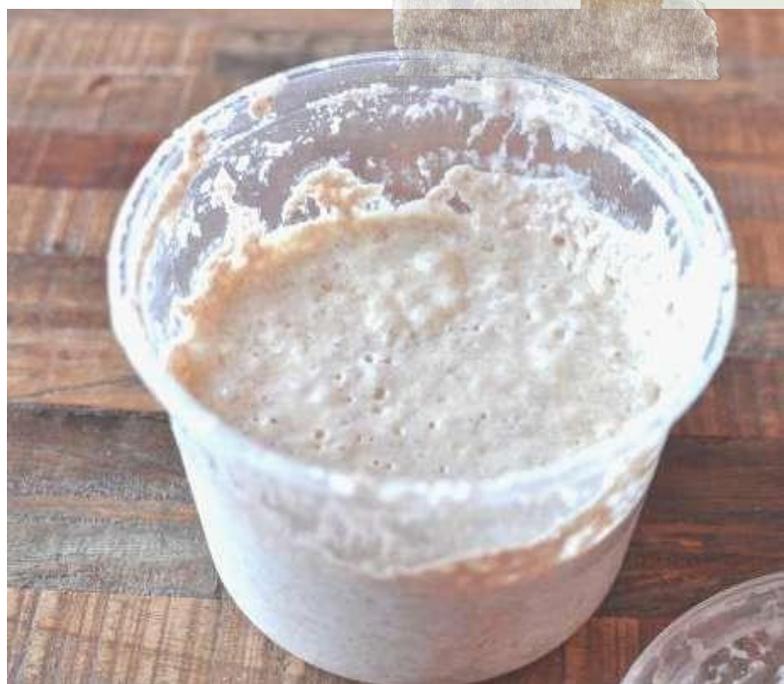
MODO DE PREPARO

Dica: Nesse momento é normal o fermento apresentar água separada da mistura. Nesse caso, aumente um pouco a quantidade de farinha ou separe mais um pouco do que os 2/3 indicados.

No 5º dia e dias seguintes seu fermento caseiro será alimentado duas vezes ao dia, descansando somente 12 horas.

DIA 5 (1ª parte) - À mesma hora de todo o dia, separe novamente 2/3 da mistura e guarde ela no mesmo pote usado nos dias anteriores, conserve na geladeira. No fermento restante, misture metade dos ingredientes indicados para esse dia (1/4 de xícara de água filtrada, 1/4 de xícara de farinha branca e 1/4 de xícara de farinha integral), reservando o restante para depois. Volte a cobrir com o pano e reserve, desta vez, por 12 horas.

DIA 5 (2ª parte) - Repita o procedimento anterior: retire uma parte do fermento (novamente 2/3) e alimente o restante com a outra metade da água e das farinhas reservadas para este dia.



Volte a cobrir com o pano e amarre em redor. Reserve por 12 horas em um local ameno e calmo (fora da geladeira).

Dica: Se, neste dia, seu fermento não apresentar crescimento nem mais bolhinhas, reserve ele em um local mais quente.



Panificação

RECEITA DE

FERMENTO CASEIRO

PARA PÃO

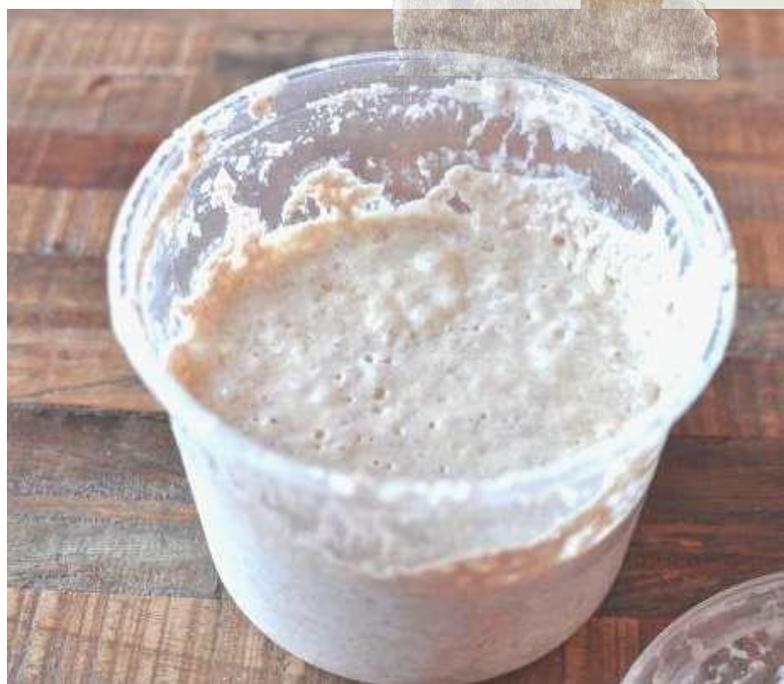
MODO DE PREPARO

DIA 6 (1º parte) - Novamente à mesma hora, separe 2/3 da mistura e guarde ela no pote habitual, na geladeira. No fermento restante, misture metade dos ingredientes indicados para esse dia (1/4 de xícara de água filtrada, 1/4 de xícara de farinha branca e 1/4 de xícara de farinha integral), reservando o restante para depois. Volte a cobrir com o pano e reserve, desta vez, por 12 horas.

DIA 6 (2º parte) - Repita o procedimento anterior: retire uma parte do fermento (novamente 2/3) e alimente o restante com a outra metade da água e das farinhas reservadas para este dia. Volte a cobrir com o pano e amarre em redor. Reserve por 12 horas em um local ameno e calmo (fora da geladeira).

Dica: Neste dia seu levain deverá estar mais crescido e com algumas bolhas de ar,

No entanto isso depende da temperatura ambiente (quanto mais quente, melhor).



DIA 7 (1º parte) - Novamente à mesma hora, separe 2/3 da mistura e guarde ela no pote habitual, na geladeira. No fermento restante, misture metade dos ingredientes indicados para esse dia (1/4 de xícara de água filtrada, 1/4 de xícara de farinha branca e 1/4 de xícara de farinha integral), reservando o restante para depois. Volte a cobrir com o pano e reserve, desta vez, por 12 horas.



Panificação

RECEITA DE

FERMENTO CASEIRO

PARA PÃO

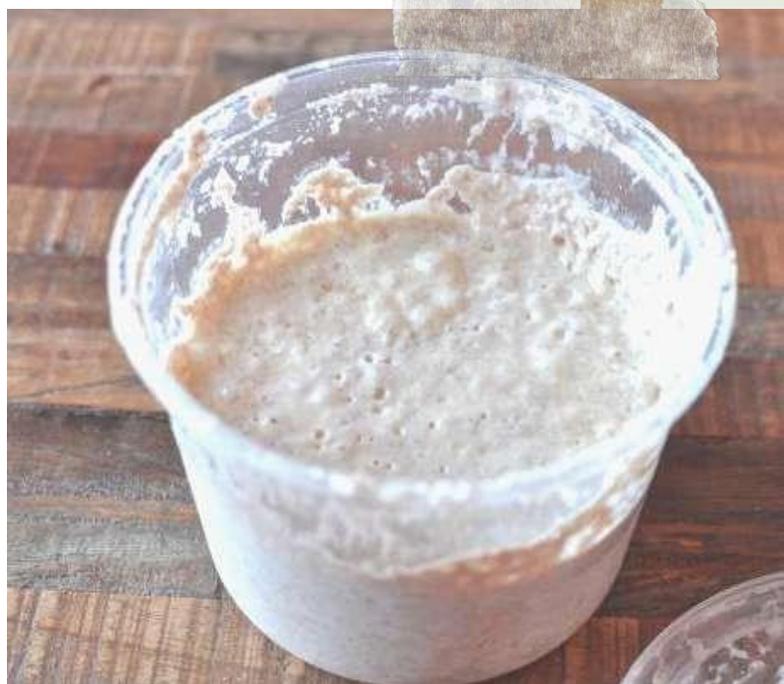
MODO DE PREPARO

DIA 7 (2º parte) - Repita o procedimento anterior: retire uma parte do fermento (novamente 2/3) e alimente o restante com a outra metade da água e das farinhas reservadas para este dia. Por fim, tampe com a própria tampa do pote e reserve na geladeira. Seu fermento natural está pronto para ser usado!

Dica: Se o seu fermento não cresceu nem borbulhou até agora, considere começar de novo.

Agora você sabe como fazer fermento de pão natural!.

Dica: O descarte que você reservou na geladeira pode ser usado também para fazer pão ou ser usado como base para fazer mais fermento caseiro.



Panificação

PAO AU LEVAIN

INGREDIENTES

- 360g de farinha de trigo branca
- 220ml de água (use água mineral fervida em temperatura ambiente)
- 1/2 colher (sopa) de sal
- 100g de levain refrescado 2 vezes

MODO DE PREPARO

1. Misture a farinha com a água e deixe descansar por 30 minutos (este processo se chama autólise).

2. Em seguida, junte o levain devidamente ativado e refrescado e misture bem.

3. Sove por 15 minutos ou até que a massa fique bem elástica (em ponto de véu).

4. Esta massa é muito hidratada e fica mais grudenta, por isso, é mais fácil sovar na batedeira com um gancho ou em uma máquina de pão, mas com o apoio de uma espátula, braço, paciência e disposição dá para sovar na mão também (rs).



Panificação

PAO AU LEVAIN

MODO DE PREPARO

5. Depois de sovar, transfira para um recipiente polvilhado com farinha deixe descansar por 30 minutos.

6. Agora faça 4 dobras com intervalo de 30 minutos entre cada uma.

7. Para facilitar, umedeça levemente as mãos antes de manipular a massa.

8. Depois das dobras, formate uma bola com a massa e deixe descansar por 2 horas em temperatura ambiente no recipiente polvilhado com bastante farinha.

9. Em seguida leve para a geladeira e deixe fermentar por cerca de 12 horas ou até que a massa dobre de volume.

10. É importante colocar a massa na parte menos fria da geladeira, pois abaixo de 5°C o pão não cresce.

11. Depois deste tempo, transfira para uma panela de ferro forrada com papel próprio para assar pães (ou untada e polvilhada com farinha de trigo).

12. Tampe e leve para assar em forno preaquecido a 250°C por 25 minutos, depois deste tempo retire a tampa, diminua a temperatura para 200°C e deixe assar até ficar dourado.

13. Depois de assado, deixe o pão esfriar completamente sobre uma grade antes de cortar.

Depois disso é só servir.



Panificação

PAO AU LEVAIN

MODO DE PREPARO

Se você não tem panela de ferro:

Gambiarra 1: Disponha a massa em um forma grande e por cima coloque outra menor de modo que não haja saída de ar por baixo. A forma de cima precisa ser alta para não encostar na massa do pão. O restante do processo é igual ao feito na panela de ferro.

Gambiarra 2: coloque o pão em uma forma e tampe-a com papel alumínio. A forma precisa ter pelo menos o dobro da altura da massa, pois o pão precisa ter espaço para crescer.



PANIFICAÇÃO

ARTESANAL



CONFEITA
FLIX