

Panificação: receitas
Baloch, Marilda Pelissari.

Folheto / 1997

Cód. Acervo: 22297

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/22297>

Documento gerado em: 07/11/2018 17:42

O Repositório Institucional (RI) da Extensão Rural Gaúcha é uma realização da Biblioteca Bento Pires Dias, da Emater/RS-Ascar, em parceria com o Centro de Documentação e Acervo Digital da Pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (CEDAP/UFRGS) que teve início em 2017 e objetiva a preservação digital, aplicando metodologias específicas, das coleções de documentos publicados pela Emater/RS- Ascar.

Os documentos remontam ao início dos trabalhos de extensão rural no Rio Grande do Sul, a partir da década de 1950. Portanto, salienta-se que estes podem apresentar informações e/ou técnicas desatualizadas ou obsoletas.

1. Os documentos disponibilizados neste RI são provenientes da coleção documental da Biblioteca Eng. Agr. Bento Pires Dias, custodiadora dos acervos institucionais da Emater/RS-Ascar. Sua utilização se enquadra nos termos da Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.
2. É vetada a reprodução ou reutilização dos documentos disponibilizados neste RI, protegidos por direitos autorais, salvo para uso particular desde que mencionada a fonte, ou com autorização prévia da Emater/RS-Ascar, nos termos da Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.
3. O usuário deste RI se compromete a respeitar as presentes condições de uso, bem como a legislação em vigor, especialmente em matéria de direitos autorais. O descumprimento dessas disposições implica na aplicação das sanções e penas cabíveis previstas na Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998 e no Código Penal Brasileiro.

Para outras informações entre em contato com a Biblioteca da Emater/RS-Ascar - E-mail: biblioteca@emater.tche.br

Governo do Estado do Rio Grande do Sul
Secretaria da Agricultura e Abastecimento



PÃO

FEITO EM CASA

Na diversidade,
os melhores pães.
Especiais
para você.



PANIFICAÇÃO

Índice de Receitas:

☒ Introdução.....	01
☒ Índice de Receitas.....	02
☒ Preparo da Massa pelo Método Direto.....	03
☒ Pão de Dedo	04
☒ Pão de Cerveja.....	04
☒ Pão Americano.....	05
☒ Pão de Soja.....	06
☒ Pão de Sanduíche.....	07
☒ Pão Arco-Íris.....	08
☒ Panetone Caseiro	09
☒ Pão de Arroz à Inglesa.....	10
☒ Pão de Gergelim	11
☒ Pão de Leite	12
☒ Pão Suíço	12
☒ Pão de Batata-Doce.....	12
☒ Rosca de Padaria.....	13
☒ Pão Trançado	14
☒ Pães Doces de Vitrine.....	15
☒ Pão/Bolo/Formigueiro	16
☒ Pão Doce de Abóbora.....	16
☒ Pão Integral	17
☒ Pão de Beterraba	18
☒ Pão de Milho	19
☒ Pão de Milho e Aipim.....	19
☒ Pão Caseiro.....	20
☒ Pão Francês	20
☒ Pão de Mandioca	21
☒ Mignon.....	21
☒ Pãezinhos de Côco.....	22
☒ Pãezinhos com Goiabada.....	22
☒ Pão de Banana.....	23
☒ Pão de Cenoura	23
☒ Pão de Colônia.....	24
☒ Pré-Pizza	25
☒ Pizzas Doces e Salgadas.....	25/26/27

ESCRITÓRIO MUNICIPAL DA EMATER/RS - IBIRUBÁ.

PANIFICAÇÃO

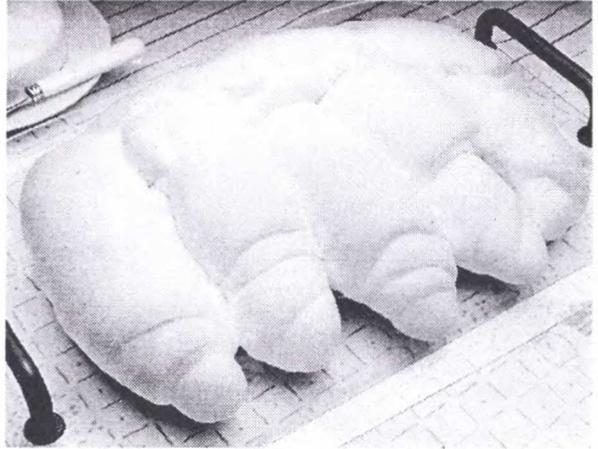
Preparo da Massa pelo Método Direto (Instituto Americano de Panificação)

1. Pesar e medir corretamente os ingredientes da receita.
2. Em uma bacia plástica, colocar a farinha peneirada. Polvilhar o fermento, por toda a farinha. Polvilhar o reforçador por toda a farinha. Misturar muito bem estes ingredientes secos.
3. Ir misturando os demais ingredientes secos.
4. Juntar a gordura e os demais ingredientes.
5. A água ou leite usado na receita devem sempre ser **levemente mornos** e devem ser deixados **por último**, e colocados **aos poucos**, enquanto vai se amassando, até chegar ao ponto ideal.
6. A mesa deve estar limpa e untada com óleo comestível (azeite). Use farinha só-se for necessário.
7. Divida a massa em porções de pesos iguais. Use o cilindro ou amasse manualmente pelo menos 20 vezes cada pão.
8. Leve a massa para fermentar (crescer) até dobrar de volume.
9. Reamasse e coloque os pães modelados nas formas untadas. Deixe crescer mais um pouco, pincele gemas e leve assar.

Pão de Dedo

INGREDIENTES

- 8 xícaras de farinha de trigo
- 3 colheres rasas de fermento
- 2 colheres de açúcar
- 1 colher rasa de sal
- 2 gr de reforçador
- 2 colheres de manteiga ou banha
- 2 xícaras de leite
- Água morna p/ o ponto.



MODO DE FAZER

1. Amasse pelo método direto. Sovar muito bem.
2. Levar para crescer até dobrar de volume.
3. Enrolar os pães em forma de dedos e leve para crescer.
4. Pincele gemas e leve ao forno já aquecido.

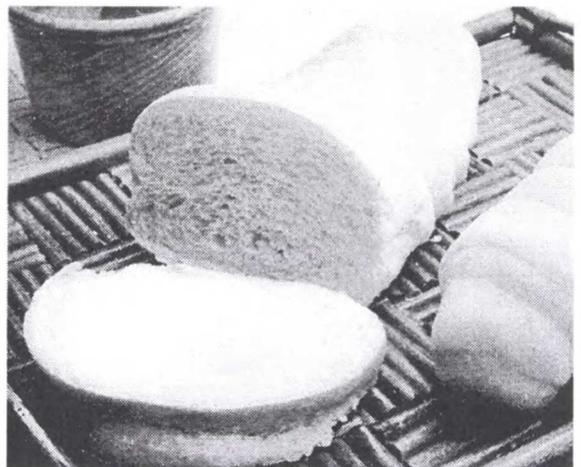


Nota: 2 gramas de reforçador, equivale a 1 colherinha (de café).

Pão de Cerveja

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo especial
- 2 colheres de manteiga
- 2 colheres de açúcar
- 1 colher rasa de sal
- 4 gemas batidas
- 2 claras em neve
- 2 colheres de fermento
- 2 xícaras de cerveja (fora do gelo)
- 2 gr de reforçador
- Água morna p/ o ponto.



MODO DE FAZER

1. Amasse o pão pelo método direto.
2. Trabalhe muito bem a massa até que fique bem macia e lisa.
3. Deixe crescer até dobrar de volume.
4. Enrole os pães, e em meio crescimento pincele gemas e leve para assar.



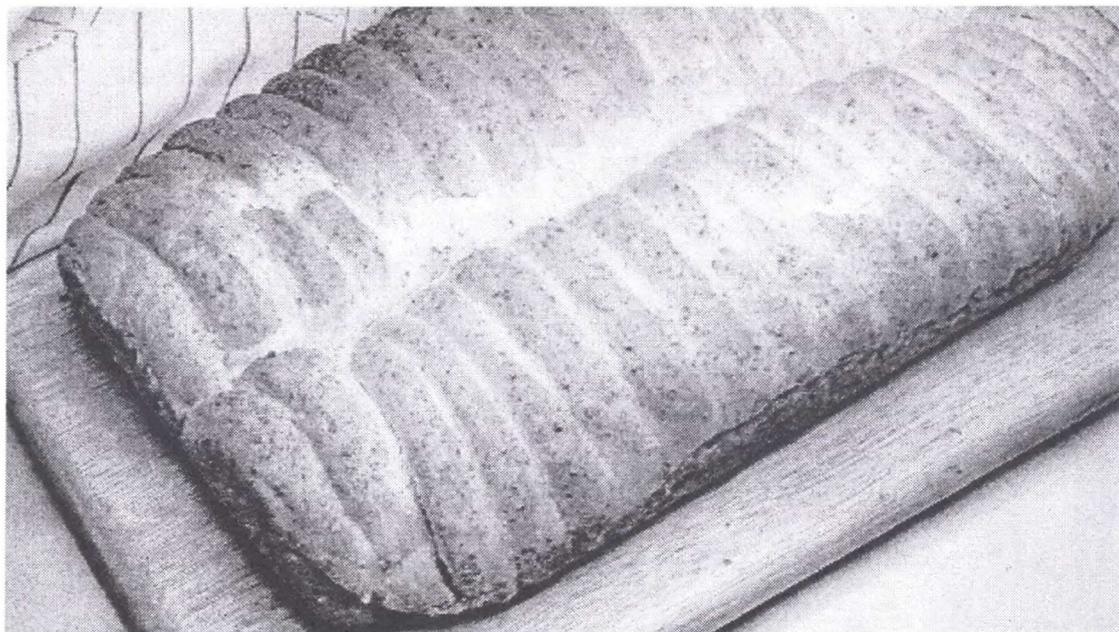
Pão Americano

INGREDIENTES

- 7 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres rasas de fermento
- 2 g de reforçador
- 2 colheres rasas de açúcar
- 1 colher rasa de sal
- 2 colheres de banha
- 2 colheres de manteiga ou nata
- 2 xícaras de leite morno
- Água morna, se necessário.

MODO DE FAZER

1. Amasse pelo método direto. Massa macia.
2. Sove muito bem e deixe crescer até dobrar de volume.
3. Faça os pães, leve crescer e pincele gemas antes de fazer os cortes.
4. Leve ao forno já quente.



Pão de Soja

INGREDIENTES:

- 1kg de farinha de trigo
- 2 colheres rasas de fermento
- 1 colher de açúcar
- 1/2 colher de sal
- 2 gr de reforçador
- 3 ovos batidos
- 2 colheres de manteiga
- 1 colher de azeite
- 1 xícara de leite de soja morno
- 1 1/2 xícara de resíduo de soja.

MODO DE FAZER:

1. Amasse pelo método direto. Massa macia. Leve para crescer.
2. Enrole os pães em dupla. Ao meio crescimento pincele gemas e faça os cortes. Leve crescer mais um pouco e asse em forno quente.

MODO DE PREPARAR A SOJA:

1. Lavar bem a soja em grãos (2 xíc) e deixar de molho em água por 12 horas. Retirar a casquinha com os dedos e bater no liquidificador com um copo de água.
2. Colocar em uma panela, adicionar mais 1 copo de água e ferver. Retirar do fogo e coar em um pano de algodão, espremendo bem para sair o leite que se formou.
3. No leite adicione 1 colher de açúcar e 1/2 colher de sal e use o leite de soja para pudins, bolos, pães, etc.
4. A massa que sobra no pano é o **resíduo de soja** que será usado para fazer o pão. Este resíduo serve também para croquetes.

Pão de Sanduíche

INGREDIENTES:

- 8 xícaras de farinha de trigo especial
- 2 colheres (sopa) rasas de fermento
- 1 colher (sopa) rasa de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colherinha (café) de reforçador
- 2 colheres (sopa) de banha ou outra gordura
- 1 copo (250 ml) de leite morno
- Água morna até o ponto.

MODO DE FAZER:

1. Amasse pelo método direto.
2. Em uma bacia, coloque os ingredientes secos e misture com as mãos. Aos poucos vá colocando os demais ingredientes, deixando a água por último, colocando-a aos poucos, e amassando até obter um ponto macio.
3. Amassar bastante, passar no cilindro até que a massa fique bem macia e elástica.
4. Unte a forma de sanduíche (inclusive a tampa) e coloque o pão. Feche e leve para crescer. Quando a massa atingir os furinhos da tampa, leve ao forno bem quente para assar.
5. Esta medida rende 2 pães sanduíche.
6. Esta massa serve também para o pão de forma, (somente não colocar a tampa); hot dog, baurú, sovadinhos, pão de xis, pão-de-dedo e mignon.



Pão Arco-Íris

INGREDIENTES:

1º Pão: Branco

- 3 xícaras de farinha de trigo especial
- 2 colheres de fermento
- 2 gr de reforçador
- 2 ovos
- 1 colher rasa de sal
- 2 colheres de açúcar
- 3 colheres de nata
- 1 colher de azeite
- 1 xícara de suco de laranjas e água morna se necessário, para dar o ponto.



2º Pão: Beterraba

- 3 xícaras de farinha de trigo especial
- 2 colheres de fermento
- 2 gr de reforçador
- 2 ovos
- 1 colher rasa de sal
- 2 colheres de açúcar
- 3 colheres de nata
- 1 xícara de beterraba cozida e amassada
- 1 xícara de água do cozimento da beterraba, ou até o ponto, se for necessário.

3º Pão: Cenoura ou Abóbora

- 3 xícaras de farinha de trigo especial
- 2 ovos
- 2 colheres de fermento
- 2 gr de reforçador
- 1 colher rasa de sal
- 2 colheres de açúcar
- 3 colheres de nata
- 1 xícara de leite morno
- 1 xícara de cenoura cozida e amassada/ ou abóbora
- Pode usar a água do cozimento, se for necessário.

MODO DE FAZER OS PÃES:

1. Providenciar 3 bacias e amassar um pão em cada bacia.
2. Amassar todos pelo método direto. O ponto é bem macio.
3. Levar crescer as 3 massas, separadas.
4. Após dobrar de volume, abra as 3 massas com o rolo. Depois das massas abertas, sobre a massa branca coloque a de beterraba, e sobre esta, coloque a de cenoura.
5. Enrolar as 3 massas juntas, como rocambole. Coloque na forma e deixe crescer. Pincele gemas e leve ao forno.
6. VARIAÇÃO: Faça o pão verde, com espinafre. Assim, ao cortar o pão, terá aparência de "arco-íris".

Panetone Caseiro

MASSA:

INGREDIENTES:

- 3 colheres de fermento para pão (rasas)
- 7 xícaras de farinha de trigo
- 4 ovos
- 3/4 de xícara de manteiga derretida
- 1 1/2 xícara de açúcar
- 1 pitada de sal
- 1 colher de casca de laranja ralada
- 2 gr de reforçador
- essência para panetone (5 a 6 gotas).

Recheio:

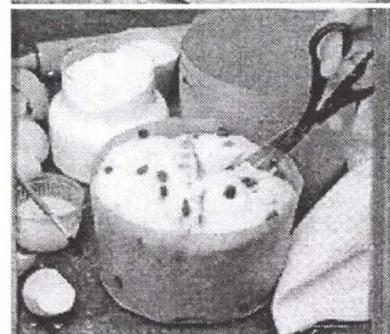
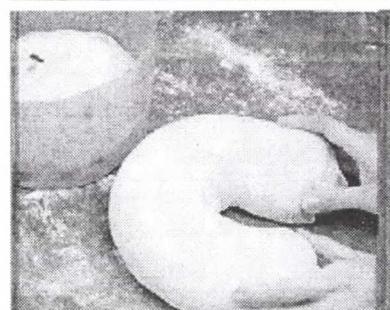
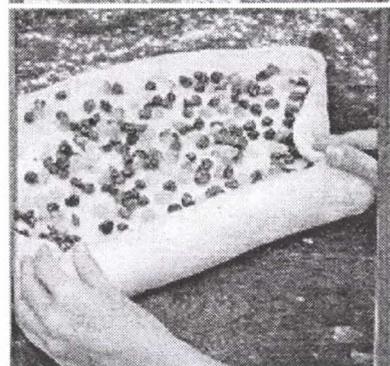
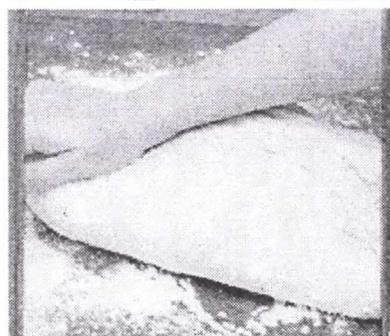
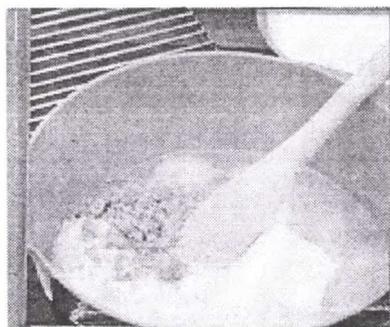
- 250 gr de frutas cristalizadas
- 250 gr de passas de uva

Para pincelar: 1 gema / 1 colher de leite.

MODO DE PREPARAR:

1. Coloque a farinha na bacia, espalhe o fermento e o reforçador. Misture bem. Coloque os demais ingredientes secos e misture. Bata os ovos e vá misturando aos poucos, água morna até obter o ponto de massa macia, não muito firme. Amasse muito bem.
2. Leve para crescer, quando estiver crescido abaixe, reamasse e deixe crescer novamente.
3. Abra a massa e espalhe as frutas em toda a massa, enrolando-a, como rocambole. Una as duas pontas fazendo um círculo e coloque na forma untada (adequada para panetone) e deixe crescer.
4. Quando estiver em meio crescimento, pincele com gema batida e leite, faça cortes profundos com tesoura. Leve ao forno.
5. Quando a superfície do panetone já estiver dourada, cubra com papel-alumínio e termine de assar.

NOTA: O recheio pode ser substituído por chocolate meio amargo (barra) picado.





Pão de Arroz à Inglesa

INGREDIENTES:

- 6 xícaras de farinha de trigo especial
- 2 colheres de fermento (rasas)
- 1 colherinha reforçador
- 2 colheres de açúcar
- 1 colher de sal (rasa)
- 2 colheres de manteiga
- 1 xícara de arroz cozido
- 1 xícara de leite morno.
- Água morna até o ponto.

MODO DE FAZER:

1. Amasse o pão pelo método direto.
2. Amasse delicadamente até que a massa fique lisa e macia. Leve para crescer.
3. Enrole seis pãezinhos separados e junte-os na mesma forma. Leve para crescer.
4. Ao meio crescimento pincele gemas e leve ao forno já aquecido.



Pão de Gergelim

INGREDIENTES:

- 1 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1/2 xícara de açúcar
- 1 1/2 colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 2 xícaras de fubá
- 1 xícara de germen de trigo
- 1/2 xícara de gergelim torrado
- 2 xícaras de coalhada
- 2 colheres de azeite
- 2 ovos
- 2 colheres de fermento
- 1 colherinha (café) reforçador
- Água morna até o ponto.

MODO DE FAZER:

1. Faça o pão pelo método direto. Trabalhe bem a massa, observando que o ponto da massa é mole, que dê para espalhar na forma.
2. Leve para crescer, depois pincele gemas e gergelim sobre o pão.
3. Leve para assar em forno já aquecido.

Pão de Leite

INGREDIENTES:

- 7 xícaras de farinha de trigo especial
- 2 colheres de fermento
- 2 ovos batidos
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 colher de sopa de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 3 xícaras de leite morno
- Água morna se necessário, para dar o ponto.

MODO DE FAZER:

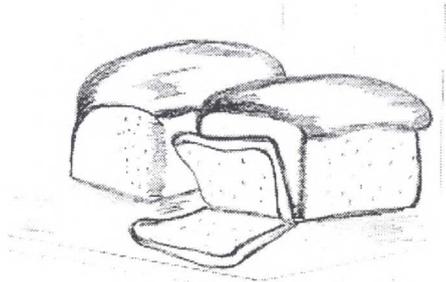
1. Amasse pelo método direto. O ponto da massa é bem macio.
2. Leve para crescer. Coloque na forma do pão sanduíche (sem a tampa) e deixe crescer mais um pouco.
3. Pincele gemas e leve ao forno.

(Receita: Elga Giongo - Esquina São José).

Pão Suíço

INGREDIENTES:

- 1 kg de farinha de trigo especial
- 1 colher de sopa de sal
- 1 ovo batido
- 2 colheres açúcar
- 1 xícara de manteiga
- 3 xícaras de leite
- 2 colheres de fermento
- Água morna se necessário.



MODO DE FAZER:

1. Amasse pelo método direto. Amasse muito bem e leve crescer.
2. Coloque na forma, deixe crescer mais um pouco e leve ao forno bem quente (200 graus).

(Receita: Elga Ebbing - São Lucas).

Pão de Batata-Doce

INGREDIENTES:

- 5 xícaras de farinha de trigo
- 2 gr de reforçador
- 2 colheres de fermento
- 3 xícaras de batata-doce cozida e amassada
- 1 colher de farinha de mandioca
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 2 ovos
- 3 colheres de banha ou nata
- 1 pitada de canela em pó e
- água morna, se necessário, para dar o ponto.

MODO DE FAZER:

1. Amasse pelo método direto. O ponto da massa é mais mole, que dê para espalhar com a mão na forma.
2. Deixe crescer a massa na forma, pincele gemas e leve ao forno já aquecido.

Rosca de Padaria

INGREDIENTES:

Massa:

- 5 xícaras de farinha de trigo especial
- 2 colheres de fermento
- 2 colheres de açúcar
- 1 colher rasa de sal
- 3 colheres de manteiga ou nata
- 2 ovos
- 1 xícara de leite
- 1 colherinha reforçador
- Água morna se necessário, para dar o ponto.

MODO DE FAZER A ROSCA:

1. Amasse pelo método direto. O ponto é bem macio.
2. Leve para crescer.
3. Após, abra a massa, coloque o recheio, enrole como rocambole, corte em fatias e vá colocando as fatias na forma, umas encostadas nas outras.
4. Deixe crescer e leve ao forno.
5. Quando a rosca estiver quase assada, pincele a cobertura e deixe mais um pouco no forno para terminar de assar.

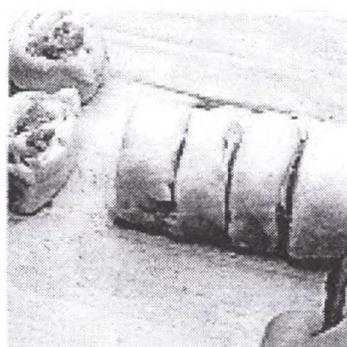
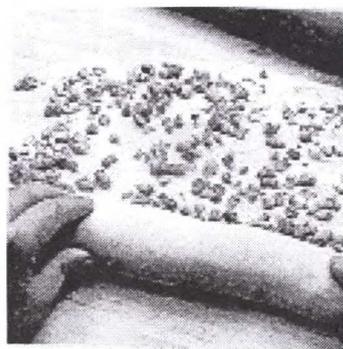
RECHEIO:

- 1 xícara de açúcar
 - 4 colheres de nata
 - 1 xícara de frutas cristalizadas
 - 1/2 xícara de passas de uva
 - 1 colherinha de canela em pó.
- Misture tudo e espalhe na massa.

COBERTURA:

- 4 colheres de manteiga derretida
- 4 colheres de açúcar ou mel
- 1 colherinha de canela em pó.

Faça uma calda rala, misturando um pouco de água, leve ao fogo só até derreter o açúcar. Pincele na rosca.



Pão Trançado

INGREDIENTES:

Massa:

- 1 kg de farinha de trigo especial
- 2 colheres de fermento
- 3 colheres de açúcar
- 1 colherinha de reforçador
- 1 colher (chá) de sal
- 2 colheres de manteiga
- 1 1/2 xícara de leite morno
- Água morna, se necessário, p/ o ponto.

MODO DE FAZER:

1. Amasse pelo método direto. Trabalhe bem a massa. O ponto é bem macio.
2. Leve para crescer. Após, abra a massa com o rolo, espalhe o recheio no centro e corte as laterais da massa (ver desenho) e em seguida faça o trançado com as pontas cortadas.
3. Leve para crescer, após pincele gemas e polvilhe com açúcar e canela em pó. Leve ao forno.

RECHEIO:

- 1 1/2 xícara de que-chimier
 - 1/2 xícara de açúcar
 - 1 colher de casca de laranja ralada
 - 1/2 colher (chá) de baunilha em pó
 - 2 gemas batidas
 - 1 xícara de frutas cristalizadas
 - 1 xícara de uvas-passas.
- Misture tudo e aplique no centro da massa.

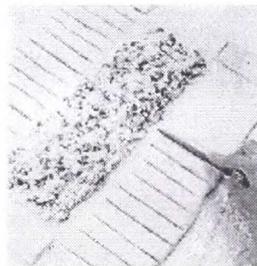
VARIAÇÃO: rosca enrolada e pãezinhos, ambos enrolados como rocambole.



PREPARANDO A MASSA



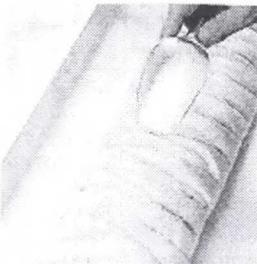
PREPARANDO O RECHEIO



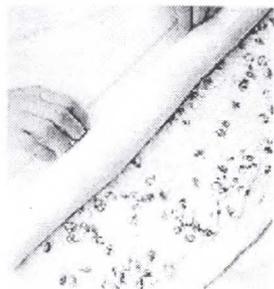
MONTANDO A TRANÇA



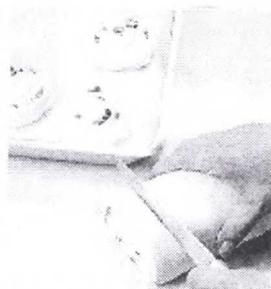
TRANÇANDO A MASSA



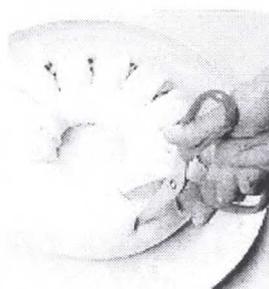
FINALIZANDO A TRANÇA



FAZENDO O CILINDRO



FORMANDO OS PÃEZINHOS



FORMANDO A ROSCA

Pães Doces de Vitrine

JACARÉ

INGREDIENTES:

- 1 kg de farinha de trigo especial
- 8 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de sal
- 1 colherinha de reforçador
- 2 colheres (sopa) rasas de fermento
- 1 xícara de leite morno
- 3 ovos batidos
- 2 xícaras de frutas cristalizadas e passas de uva
- Água morna até o ponto.

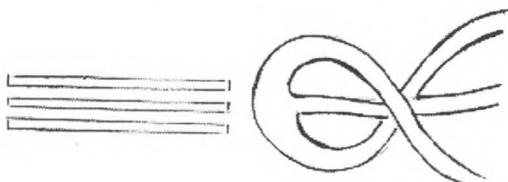
- Esta massa serve também para fazer os enroladinhos com creme; a trança doce e a cuca.

MODO DE FAZER:

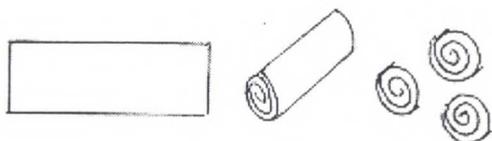
1. Preparar a massa pelo método direto. O ponto é macio, mas que não grude na mesa, para poder modelar os pães.
2. Depois de amassar bem, levar para crescer até dobrar de volume. Reamassar e modelar. Levar novamente crescer. Pincelar gemas, decorar com frutas e creme à gosto.
3. A cuca deve ser feita como rocambole, espalhando o creme e as frutas na massa antes de enrolar. A farofa é à gosto.



- Modelar o jacaré e levar crescer até dobrar de volume. Decorar com frutas, pincelar gemas e rechear à gosto. Salpicar côco ralado e assar.



- Trança - deixar crescer pincelar gemas. Decorar à gosto.

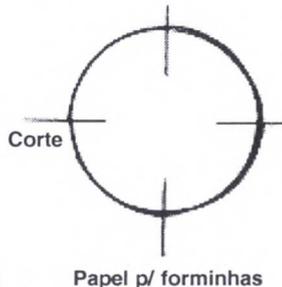


Enroladinhos: Estender a massa e rechear à gosto. Enrolar como rocambole, cortar em fatias, deixar crescer, pincelar gemas, decorar, assar.

Pão/Bolo/Formigueiro

INGREDIENTES:

- 1 xícara de açúcar
- 3 ovos
- 1/2 xícara manteiga
- 2 colheres rasas fermento pão
- 3 xícaras farinha trigo
- leite morno até ponto
- 1 colherinha reforçador (opcional).



Pão/Bolo Inglês



Formigueiro

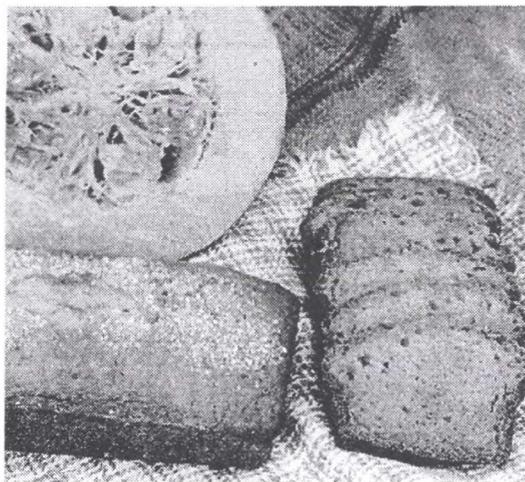
MODO DE FAZER:

1. Bater a manteiga, os ovos e o açúcar por 20 minutos.
2. Misturar a farinha e o leite.
3. Por último, mistura-se o fermento.
4. Coloca-se em forminhas para bolo inglês forradas com papel manteiga ou, use forma de bolo normal.
5. Para o bolo "formigueiro" adicionar chocolate granulado, e colocar em forma retangular.
6. O fermento pode ser substituído por royal, assim ficará parecido com "bolo" inglês.

Pão Doce de Abóbora

INGREDIENTES:

- 4 xícaras (chá) farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento para pão
- 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) côco ralado
- 3 colheres (sopa) óleo
- 1 xícara (chá) açúcar
- 1 xícara (chá) abóbora cozida e amassada
- 1 ovo inteiro
- 1 colher (sopa) de casca de laranja ralada
- 1 colherinha de reforçador.



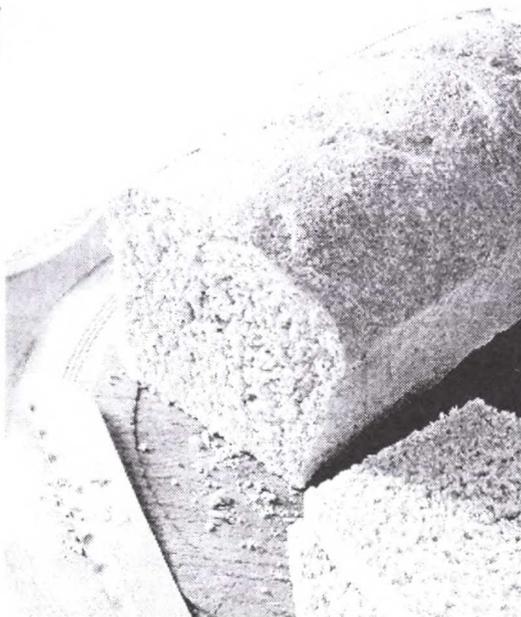
MODO DE FAZER:

Peneire os ingredientes secos: farinha, fermento, bicarbonato e sal. Bata o ovo, junte o óleo, o açúcar, a casca de laranja, o côco ralado e a abóbora. Misture. Adicione a mistura aos ingredientes secos e bata bem. Coloque a massa em formas de pão untadas, polvilhe a superfície com açúcar cristal e asse por 40 minutos, mais ou menos, em forno médio preaquecido. Para ver se está assado, enfie um palito na massa. Se ele sair seco, está pronto.

Pão Integral

INGREDIENTES:

- 1 kg farinha de trigo especial
 - 2 xícaras de farinha integral
 - 2 xícaras de flocos de aveia
 - 2 colheres de fermento
 - 1 colher rasa de sal
 - 2 colheres rasas de açúcar
 - 2 colheres de gordura
 - 2 colherinhas (café) rasas de reforçador
- Água morna, até o ponto.



MODO DE FAZER:

1. Amassar pelo método direto: Primeiro os ingredientes secos e depois os ingredientes úmidos.
2. A água deve ser colocada de acordo como preferir a consistência do pão: Se quiser o pão para enrolar, coloca-se menos água (a massa ficará mais firme); do contrário, se quiser a massa mais mole, colocar mais água e espichar com a mão, na forma. As duas opções deixam o pão integral muito saboroso.
3. Não trabalhar demais esta massa.
4. Pode substituir os flocos de aveia e a farinha integral, por farinha de centeio e germen de trigo, ou usar fibras à gosto.

Pão de Beterraba



INGREDIENTES:

- 2 xícaras de beterraba cozida
- 2 xícaras de água (do cozimento das beterrabas)
- 2 colheres de fermento
- 4 colheres de mel ou açúcar
- 2 ovos inteiros
- 1 colher (rasa) de sal
- 1/2 xícara de manteiga ou nata
- 1 colherinha de reforçador
- 7 xícaras de farinha de trigo
- Água morna (se necessário).

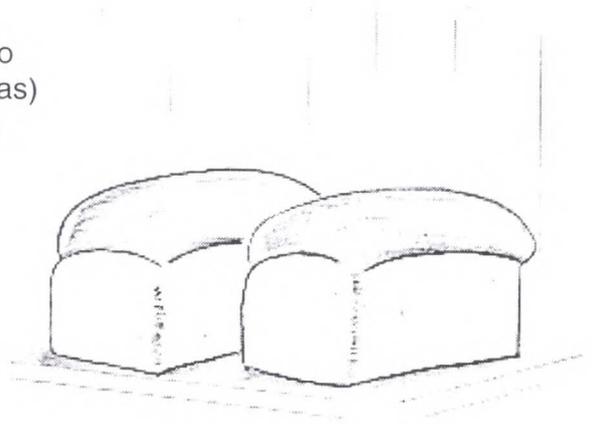
MODO DE FAZER:

1. Cozinhar as beterrabas, sem sal. Amassá-las ou passar no liquidificador adicionando as 2 xícaras de água do cozimento. Reservar até esfriar.
2. Numa bacia, colocar os ingredientes secos, polvilhando a farinha com o fermento e o reforçador.
3. Ir adicionando os ovos batidos e os demais ingredientes. Amassar pelo menos 20 vezes, até a massa ficar bem lisa.
4. Passe um pouquinho de óleo na massa e leve para crescer.
5. Coloque na forma untada, deixe crescer mais um pouco e pincele gema de ovo batido e polvilhe açúcar cristal. Leve para assar.
6. Se o pão perder um pouco a cor ao assar, pode adicionar na massa um pouquinho de anilina comestível na cor vermelha.

Pão de Milho

INGREDIENTES:

- 2 1/2 colheres (sopa) de fermento
- 4 colheres (sopa) de açúcar (rasas)
- 2 1/2 xícaras de farinha de milho
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de banha
- 1 ovo
- 1 colherinha de reforçador
- 1 colher (sopa) de sal (rasa)
- 1 xícara de leite
- Água morna até o ponto.



MODO DE FAZER:

1. Coloque em uma bacia, as farinhas peneiradas e os demais ingredientes secos. Bata o ovo, adicione com a banha e o leite. Vá amassando com água morna até o ponto de amassar. A massa é macia.
 2. Deixe descansar até dobrar de volume. Faça os pães, deixe crescer mais um pouco, pincele gemas e leve ao forno quente.
- OBS.: umedecer a farinha de milho com água quente.

Pão de Milho e Aipim

INGREDIENTES:

- 1/2 kg de farinha de milho
- 1/2 kg de farinha de trigo
- 1 prato fundo de aipim cozido
- 200 g de banha
- 1 colher de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa rasas de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 6 ovos
- 2 colheres de sopa rasas de fermento
- 1/2 xícara de água morna.

MODO DE FAZER:

1. Cozinhe e amasse bem o aipim e passe na peneira.
2. Prepare o fermento com o açúcar e 1/2 xícara de água morna.
3. Ao aipim junte as farinhas de milho e trigo peneiradas.
4. A essa mistura junte os outros ingredientes e o fermento.
5. Amasse bem tudo e, se ficar dura demais, junte um pouco de água morna.
6. Sove bem e faça os pães.
7. Deixe crescer em forma untada e leve ao forno quente, por aproximadamente 45 minutos.

Pão Caseiro

INGREDIENTES:

- 1 kg de farinha de trigo especial
- 2 colheres de fermento
- 1 colher de sal
- 2 colheres de açúcar
- 4 colheres de manteiga ou nata
- 1 gema de ovo
- Água morna e leite em medidas iguais, até o ponto.

MODO DE FAZER:

1. Amasse pelo método direto. Deixe crescer até dobrar de volume. Faça os pães, deixe crescer mais um pouco e leve assar.

Pão Francês

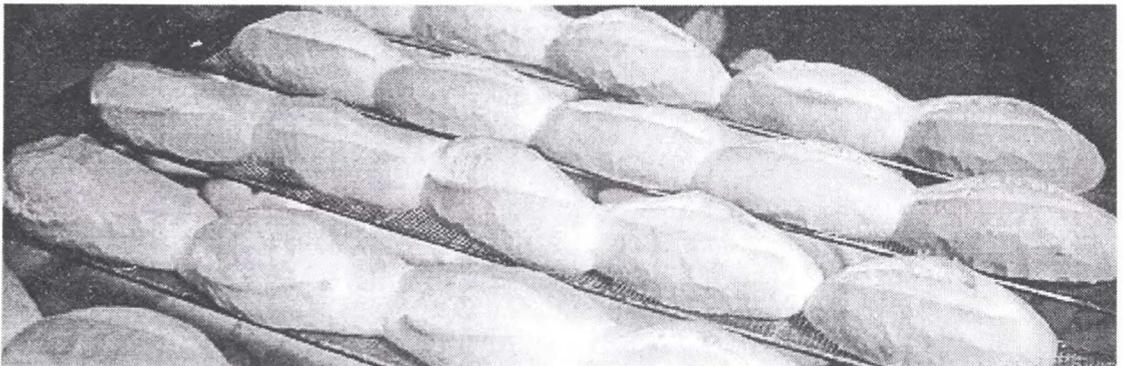
(Pão d'água - Cassetinho - Sovadinho)

INGREDIENTES:

- 1 kg de farinha de trigo especial
- 2 colheres rasas de fermento
- 1 colher (sopa) de sal
- 1 colher (sopa) rasa de açúcar
- 1 colher (sopa) de gordura
- 1 colherinha (café) de reforçador
- Água fria ou gelada, para o ponto.

MODO DE FAZER:

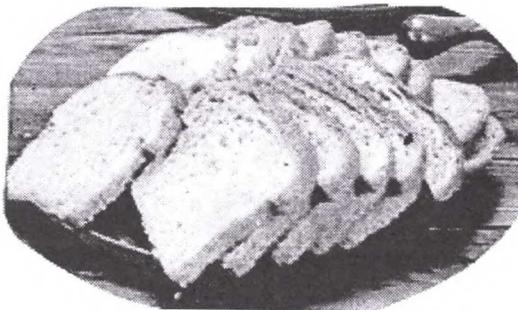
1. Fazer pelo método direto. Trabalhar bastante a massa. Passar pelo cilindro.
2. Leve a crescer. Quando dobrar de volume, espichar a massa em tiras, cortar em quadrados pequenos e enrolar os pãezinhos. Faça-os pequenos e finos.
3. Leve a crescer. Pincele gemas, faça cortes e leve assar.



Pão de Mandioca

INGREDIENTES:

- 1 xícara de mandioca cozida e amassada
- 2 colheres de fermento instantâneo
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 1/2 xícara de manteiga em temperatura ambiente
- 3 ovos
- 1 colher de chá de sal
- 1 xícara de leite morno
- 6 a 7 xícaras de farinha de trigo
- 1 colherinha de reforçador.



MODO DE PREPARO:

1. Coloque a farinha em uma bacia, espalhe o fermento e o reforçador e misture bem.
2. Adicione os ovos batidos e os demais ingredientes, deixando os líquidos por último.
3. Amasse muito bem e leve para crescer. Modele o pão e coloque na forma. Deixe crescer mais um pouco e leve ao forno.
4. Antes de levar ao forno pincele a superfície dos pães com gema ou manteiga.

Mignon

1. Este pão (biscoito) é feito com sobras de massa (menos massa de cuca). Quanto mais fermentada melhor.
2. Acrescenta-se então:
+ água, + gordura(banha), + farinha de trigo até obter um ponto firme. Se quiser o ponto bem macio troque a farinha por maizena.
3. Enfarinhar a mesa com farinha de milho, e também a massa, "varrendo-a" em seguida, com ajuda de um pincel.
4. Untar a massa com óleo, mantê-la bem espichada, para que não grude ao dobrar.

Esquema para fazer o mignon:



Espichar a massa (untá-la).



Enrolar e cortar (dobrar 1 vez).



Juntar de 4 em 4 e cortar.

- Se quiser a massa mais crocante, adicionar um pouquinho de cachaça (opcional).

Pãezinhos de Côco

INGREDIENTES:

- 1 kg de farinha de trigo
- 10 gramas de fermento instantâneo
- 1 xícara de chá de leite morno
- Água morna até o ponto
- 1 1/2 colheres de chá de sal
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa cheia de manteiga
- 2 ovos
- 1 colherinha de reforçador.

COBERTURA:

- 1 pacote de côco ralado
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de manteiga
- 3 ovos.

Colocar em uma tigela todos os ingredientes e os ovos batidos, misturar bem, fazer a aplicação na superfície dos pães, em meio crescimento, e leve ao forno.

PREPARO DA MASSA:

1. Colocar a farinha em uma bacia, espalhar o fermento e misturar bem.
2. Ir adicionando os demais ingredientes e deixar os líquidos por último, ir misturando e amassando até que a massa fique lisa e enxuta, mas não firme demais.
3. Deixar repousar para o crescimento. Em seguida modelar os pãezinhos à gosto. Deixar crescer. Em meio crescimento aplicar gema batida e a cobertura com côco. Levar ao forno.

Pãezinhos com Goiabada

INGREDIENTES:

- 1 kg de farinha de trigo
- 10 gramas de fermento instantâneo
- 1 1/2 colheres de chá de sal
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa cheia de manteiga
- 2 ovos
- 1 colherinha de reforçador
- goiabada cortada em tiras
- Água morna até o ponto.

MODO DE PREPARO:

1. Colocar a farinha em uma bacia, juntar o fermento e misturar bem.
2. Em seguida adicionar os demais ingredientes e deixar a água por último. Amassar até que a massa fique lisa e enxuta, porém macia. Deixar a massa descansar.
3. Depois da massa crescida, passá-la no cilindro e cortar em pequenos quadrados, recheando-os com a goiabada, enrolar.
4. Levar para crescimento. Em meio crescimento pincelar gema batida e levar ao forno. Ao retirar do forno, polvilhar a superfície dos pães com açúcar cristal.

Pão de Banana

INGREDIENTES:

- 2 colheres (sopa) de fermento para pão
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 2 xícaras de leite
- 1 colher (chá) de sal
- 2 1/2 xícaras de banana amassada
- 1 colherinha de reforçador
- 10 xícaras de farinha de trigo
- 4 colheres (sopa) de gordura
- 1 ovo.

MODO DE FAZER:

1. Amasse pelo método direto e leve a crescer.
2. Amasse novamente e coloque em formas untadas e deixe crescer.
3. Asse em forno de calor moderado.

Pão de Cenoura

INGREDIENTES:

- 4 xícaras farinha de trigo
- 2 xícaras de farinha integral
- 1 xícara farinha de centeio
- 2 colheres fermento para pão
- 1 colher sopa açúcar
- 1 colher (chá) sal
- 2 colheres de banha
- 1 1/2 xícara cenoura ralada
- 1 colherinha reforçador
- Água morna até o ponto.

MODO DE FAZER:

1. Amasse pelo método direto, trabalhando bem a massa e leve para crescer.
2. Reamasse, coloque na forma de pão sanduíche (sem a tampa) deixe crescer, pincele gemas e leve ao forno quente.

Pão de Colônia

INGREDIENTES:

- 10 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 3 xícaras de iogurte natural ou leite coalhado
- 1 xícara (chá) de azeite
- 2 colheres (sopa) de fermento para pão
- 3 ovos
- 2 colheres (sopa) açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colherinha de reforçador.

MODO DE FAZER:

1. Em uma tigela, amasse o fermento e adicione o iogurte levemente morno ou coalhada, 2 xícaras (chá) de farinha de trigo, açúcar e o sal.
2. Deixe crescer até a massa formar bolhas. Acrescente o restante dos ingredientes.
3. Sove bem a massa, faça os pães e coloque-os numa assadeira ou formas de pão untadas. Cubra com um pano e deixe crescer.
4. Para dourar o pão, pincele a massa com uma colher (sopa) de açúcar dissolvido em três colheres de água.
5. Leve ao forno pré aquecido por 35 a 40 minutos aproximadamente.



Pré-Pizza

INGREDIENTES:

Massa:

- 1 kg de farinha de trigo
- 1 1/2 xícaras de leite
- 1 xícara de água
- 2 colh. de fermento instantâneo
- 1 1/2 colheres de chá de sal
- 1 1/2 colheres de chá de açúcar
- 1 colher de sopa de óleo
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 ovo
- 1 colherinha de reforçador.

MODO DE PREPARO:

1. Colocar a farinha em uma bacia, misturar o fermento e o reforçador.
2. Em seguida ir adicionando os demais ingredientes, deixando a água por último. Amassar muito bem. Passar no cilindro.
3. Dividir a massa em bolas iguais e deixar crescer.
4. Untar as formas e estender a massa na forma, fazendo furos com um garfo. Deixar crescer um pouco e levar ao forno.
5. Assar só até que tome consistência firme (solta da forma). Não deixar a massa escurecer.
6. Retirar do forno, colocar a cobertura desejada e levar novamente ao forno.

Recheios para Pizzas

Pizzas Salgadas

Todas as pizzas salgadas levam no recheio, o queijo muzzarella, orégano e o molho.

Molho: Cebola picada, tomates, sal, açúcar (1 pitada), óleo e temperos à gosto. Refogar e passar na massa antes do queijo.

1. Pizza de Frango:

Coloque sobre a pré-pizza, os ingredientes nesta ordem:

1. Molho, 2. Queijo muzzarella, 3. Frango cozido e desfiado, 4. Pimentão picadinho, 5. Tomate cortado em rodela, 6. Molho e orégano.

2. *Pizza de Coração:*

Molho, queijo mussarela, 1 xícara de molho branco, coraçõezinhos de frango, cozidos em água e sal, picados. Deixe alguns inteiros para enfeitar a pizza, mostarda e catchup (opcional), molho e orégano.

Molho Branco: 2 colheres de manteiga, 2 colheres de farinha de trigo, 1 pitada de sal e 1 xícara de leite. Cozinhar até engrossar.

3. *Pizza de Legumes:*

Molho, queijo mussarela, legumes (brócoli, couve-flor, espinafre, milho verde, aferventar em água e sal e picar), 1 xícara de molho branco, orégano e ovos cozidos (em rodela, para enfeitar).

OBS.: Os ovos não devem ir ao forno. Coloque-os na pizza depois de retirá-la do forno.

4. *Pizza de Atum:*

Molho, queijo mussarela, 1 lata de atum moído, ou peixe de sua preferência, tomates em rodela, molho e orégano. Ovos cozidos para enfeitar.

Nota: Se preferir, pode refogar o atum com o molho.

5. *Pizza de Fiambre de Peru:*

Molho, queijo mussarela, fiambre de peru cozido em água e sal, cortado em fatias finas ou desfiado, ovos cozidos, tomates em rodela, azeitonas (opcional), molho e orégano.

Pizzas Doces

Nas pizzas doces, é imprescindível o uso do queijo mussarela, pois este não alterará o sabor dos demais ingredientes.

O molho utilizado para as pizzas doces é o seguinte:

Molho: 1 lata de creme de leite (com o soro), açúcar e canela em pó à gosto. Misturar bem e passar na pré-pizza, antes do queijo.

1. *Pizza à Califórnia:*

Molho, queijo mussarela, abacaxi cortado em rodela finas, pêssegos em calda, em fatias, figos em calda, molho.

2. *Pizza de Bananas:*

Molho, queijo mussarela, bananas cortadas em tiras ou rodela, decorando toda a massa. Sobre as bananas derrame uma calda de açúcar e canela, molho.

3. Pizza de Côco:

Molho, queijo mussarela, 1 lata de leite condensado e 2 xícaras de côco em flocos (cozinhar levemente). Decorar com pedaços de côco ou frutas em calda.

4. Pizza de Maçã:

Molho, queijo mussarela, maçã cortada em fatias (decorar toda a massa), passas de uva ou frutas cristalizadas, molho.

5. Pizza Romeu e Julieta:

Molho, queijo mussarela, goiabada cortada em fatias finas, frutas em calda, molho e canela em pó.

6. Pizza de Chocolate:

Molho, queijo mussarela, 1 barra de chocolate fatiada, abacaxi picado ou em rodela, molho.

Nota: Depois de recheadas, as pizzas devem voltar ao forno por mais alguns minutos até que a massa fique bem assada.

Fontes de consultas:

- Panificação - UPF - Passo Fundo - CEPA
- Revista "Delícia de Pão" - Ed. Três. SP
- Receitas coletadas no meio rural.
- Receitas do arquivo da instrutora.
- Receitas da Emater/RS.
