

Pão

10 Receitas Maravilhosas
DE PÃO CASEIRO



Índice



<i>Pão de forma caseiro</i>	1
<i>Pão de abóbora com coco</i>	2
<i>Pão integral caseiro</i>	3
<i>Pão doce de milho</i>	4
<i>Pãozinho de cebola</i>	5
<i>Pão de nata</i>	6
<i>Pão de cenoura</i>	7
<i>Pão sovado caseiro</i>	8
<i>Pão de batata doce</i>	9
<i>Pão e batata com queijo</i>	10





1- Pão de forma caseira

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. Antes de tudo o leite e a manteiga precisam estar em temperatura ambiente em ponto de pomada.
2. Numa tigela pequena misture o fermento e o açúcar com $\frac{1}{4}$ 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.
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! Se preferir, sove a massa na bancada ou na batadeira com o gancho.
7. Modele uma bola, volte a massa para a tigela e cubra com filme (ou pano de prato). Deixe descansar por 1 hora até dobrar de tamanho.
8. Unte com manteiga 2 fôrmas para bolo inglês de 22 cm x 10 cm (se a fôrma for antiaderente não há necessidade de untar).

9. Assim que tiver crescido, transfira a massa para a bancada e divida ao meio. Achate delicadamente cada uma das metades até formar um retângulo.

10. 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.

11. Transfira as massas, com a emenda voltada para baixo, para as fôrmas untadas. Cubra com um pano de prato limpo (ou filme) e deixe crescer por mais 40 minutos. Quando faltar 20 minutos para o tempo do pão preaqueça o forno a 180 °C (temperatura média).

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





2- Pão de abóbora com coco

Ingredientes para massa

- 1/2 kg de abóbora cozida
- 50 gramas de coco ralado
- 1 kg de farinha de trigo
- 1/2 xícara de óleo de soja
- 4 ovos
- 1 colher de sopa de sal
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 xícara de chá de açúcar
- 45 gramas de fermento biológico

Ingredientes da cobertura

- 1/2 xícara de leite
- 1 xícara de chá de açúcar
- 50 gramas de coco ralado

Modo de Preparo

1. Primeiramente em um recipiente grande, misture o açúcar com o fermento e reserve. Com um espremedor de batata pressione suavemente as abóboras e descarte o líquido que sair.
2. Só depois esprema bem a abóbora e despeje tudo no recipiente, misturando com o fermento e o açúcar.
3. Em seguida acrescente os ovos, o óleo, o coco ralado, o sal, a margarina e, aos poucos, a farinha de trigo. Assim que ficar difícil de mexer é preciso ajudar com as mãos. Então polvilhe com farinha de trigo uma bancada, preferencialmente de pedra, e sove a massa por uns 10 minutos até ficar bem macia.
4. Dessa forma divida em quatro pedaços, abra a massa com a ajuda das mãos e enrole o pão.
5. Em seguida acomode os pães em formas de bolo inglês untadas com óleo. Então deixe descansar por 1 hora. Logo após leve ao forno preaquecido a 180 graus por mais 1 hora ou até dourar.
6. Assim que os pães estiverem quase prontos é a vez da cobertura. Em resumo, misture todos os ingredientes e pincele sobre cada pão.
7. Por fim deixe mais alguns minutos no forno e está pronto.



3- Pão integral caseiro

Ingredientes

- 400 ml de água morna
- 25 gramas de fermento fresco para pão
- 100 ml de óleo
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar mascavo
- 1 xícara (chá) de aveia
- 1/2 xícara (chá) de gérmen de trigo
- 1 xícara (café) de semente de linhaça
- 2 copos (requeijão) de farinha de trigo integral
- farinha de trigo até dar o ponto

Modo de Preparo

1. Primeiramente, em uma vasilha misture o fermento com o açúcar;
2. Em seguida, acrescente os outros ingredientes;
3. Em uma superfície lisa e enfarinhada sove bem a massa;
4. Deixe crescer até dobrar de volume;
5. Modele os pães e coloque-os na forma;
6. Então deixe crescer novamente;
7. Por fim Leve ao forno.





4- Pão doce de milho

Ingredientes

- 1/2 lata de leite condensado (+- 200 g)
- 1/2 lata de milho verde (sem água)
- 2 ovos
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 colher (sopa) de leite em pó
- 1/3 xícara (chá) de leite
- 1 pitada de sal
- 500 g de farinha de trigo
- 10 g de fermento biológico seco (2 colheres de chá)
- Fubá para polvilhar

Modo de Preparo

1. Bata tudo no liquidificador, exceto a farinha de trigo e o fermento. Em seguida, coloque numa tigela e vá acrescentando a farinha de trigo aos poucos e o fermento.
2. Então, sove bem até ficar uma massa lisa e homogênea. (Coloquei na panificadora no ciclo massa).
3. Tendo dobrado de tamanho, sove novamente, enrole como rocambole, distribua em 2 formas de bolo inglês forradas com papel manteiga, untada e enfarinhada com fubá.
4. Então deixe descansar 1 hora, pincele gema, salpique fubá e faça cortes como desejar.
5. Por fim, leve ao forno preaquecido a 180° até dourar. Levou 20 minutos.





5- Pãozinho de cebola

Ingredientes

- 2 ovos
- 1/2 cebola grande picada
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 10g de fermento biológico seco
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 gema batida com 1 colher de leite para pincelar
- Orégano a gosto

Modo de Preparo

1. Coloque no liquidificador os ovos, a cebola, o óleo, o açúcar, o leite e bata até que se forme uma mistura bem líquida;
2. Em seguida coloque o trigo, o fermento e o sal em uma bacia e derrame a mistura do liquidificador por cima;
3. Logo após, amasse essa massa até que fique bem homogênea e solta das mãos. Coloque essa massa para descansar por 1 hora;
4. Então, unte uma forma com manteiga, faça pãozinhos e coloque um pouco distante um do outro passe a gema misturada com o leite por cima deles e salpique orégano;
5. Por fim, deixe eles crescerem dentro da forma por mais 20 minutos e leve para assar em forno a 200 graus até que fiquem bem dourado (aprox. 30 minutos).

Prontinho agora é só saborear esse delicioso pãozinho de cebola!





6- Pão de nata

Ingredientes

- 1 ovo
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1/2 colher (chá) sal
- 200g (1 xícara) de nata (usei a industrializada)
- 1 e 1/2 xícaras de leite morno
- 1 colher (sopa) de margarina ou manteiga
- 10g de fermento biológico seco
- 1kg de farinha de trigo aproximadamente

Modo de Preparo

1. Antes de tudo, bato bem o ovo com o açúcar e o sal. Misturo os restante dos ingredientes exceto o trigo e misturo bem.
2. Logo depois só ir acrescentando a farinha de trigo aos poucos até dar o ponto de desgrudar das mãos.
3. Então, sove por aproximadamente 10 minutos. Deixe descansar até dobrar de volume.
4. Assim que dobrar de volume modele os pães no formato que preferir e leve pra descansar novamente já na forma que vai assar, até dobrar de volume novamente.
5. Por fim asse em fogo médio até dourar e tá prontinho.
6. Se preferir pode passar margarina em cima depois de assado ainda quente para ficar com esse brilho lindo.

Prontinho agora é saborear esse delicioso pão de nata.



7- Pão de cenoura

Ingredientes

- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite morno
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de sal
- 2 ovos
- 1 cenoura picada
- 6 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)
- Óleo e farinha de trigo para untar e enfarinhar
- 1 gema para pincelar

Modo de Preparo

1. Primeiramente no liquidificador, bata o leite, o óleo, o fermento, o açúcar, o sal, os ovos e a cenoura.
2. em seguida transfira para uma tigela e misture a farinha, aos poucos, sovando até desgrudar das mãos. Se necessário, junte mais farinha. Sove a massa por 10 minutos.
3. Então divida em duas partes, modele os pães e coloque em duas fôrmas de bolo inglês grandes untadas e enfarinhadas.
4. Cubra e deixe descansar por 1 hora.
5. Por fim , pincele com a gema e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar.
6. Deixe amornar, desenforme e, se desejar, sirva com requeijão.

DICA: Mesmo nas receitas de pães salgados, é necessário o uso de, pelo menos, um pouquinho de açúcar.



8- Pão sovado caseiro

Ingredientes

- 1 kg de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar
- Uma colher das de sopa de sal
- 4 colheres das de sopa de fermento granulado para pão
- 2 colheres das de sopa bem cheias de banha
- 2 ovos inteiros
- água morna de pouquinho em pouquinho

Modo de Preparo

1. Primeiramente coloque em uma vasilha todos os ingredientes secos, junte os úmidos e coloque a água morna devagar até dar o ponto que desgrude da vasilha.
2. Em seguida sovar tudo muito bem, e deixe a massa descansar 30 minutos
3. Então divida a massa em 3 partes iguais e modele os pães.
4. Por fim deixe crescer até dobrar de tamanho e leve ao forno médio até corar por aproximadamente 40 minutos.





9- Pão de batata doce

Ingredientes

- 3 batatas doce (dá cerca de 1 xícara de batata doce cozida e amassada)
- 2 colheres (de sopa) de manteiga
- 1 xícara (de chá) de açúcar
- 2 ovos
- 200 ml de leite morno
- 1 envelope de fermento biológico seco (10 g)
- 4 xícaras (de chá) de farinha de trigo
- 1 gema para pincelar

Modo de Preparo

1. Antes de tudo, cozinhe a batata doce até que ela fique macia, eu cozinho com a casca. Depois de morna, tire a casca e amasse a batata, use um espremedor de batata ou um garfo mesmo.
2. Em seguida misture a batata com o açúcar, os ovos e a manteiga. Em um outro recipiente misture o leite morno com o fermento.
3. Depois misture na massa e vá adicionando a farinha de trigo até a massa ficar uniforme (usei 4 xícaras, mas pode ser que você use um pouco mais, vai depender da umidade da batata que você usar e do tamanho dos ovos).
4. Então cubra e deixe descansar até dobrar de volume, cerca de 1 hora, deixe em um lugar tranquilo como no forno (desligado).
5. Depois modele o pãozinho. Eu prefiro fazer bolinhas ou mais comprido, mas que seja pequeno.
6. Coloque em uma assadeira untada e polvilhada com farinha de trigo. Pincele com a gema.
7. Deixe fermentar novamente até o pãozinho crescer por aproximadamente 1 hora .
8. Por fim leve ao forno médio (de 180 a 190 graus) até que ele fique douradinho.

Dica: Amassar a batata doce enquanto ela está morna é bem mais fácil.



10- Pão de batata com queijo

Ingredientes

Massa

- 40 g de fermento de biológico
- 1 copo de açúcar
- 1 colher de sobremesa da sal
- 2 ovos
- 100 ml de leite
- 100 g de manteiga sem sal
- 500 g de batata cozida
- 1/2 xícara de queijo ralado
- 600 g de farinha de trigo

Creme de queijo

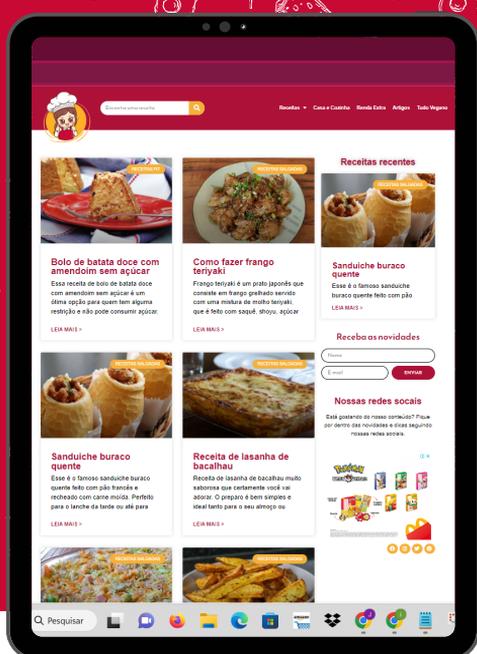
- Requeijão cremoso ou mussarela

Modo de Preparo

1. Primeiramente, coloque em uma tigela grande o açúcar e o fermento, misture até dissolver completamente.
2. Em seguida, junte os demais ingredientes e mexa bastante. Se preferir use a batedeira.
3. Com as mãos acrescente a farinha aos poucos, sovando a massa até misturar bastante.
4. Então, coloque a massa em uma superfície enfarinhada e continue sovando, fazendo movimentos como se tivesse rasgando a massa.
5. Desse modo, sove bastante, quando a massa estiver lisa divida em 3 partes e modele os pães.
6. Recheie com o creme de queijo, deixe descansar até dobrar de tamanho.
7. Antes de levar ao forno misture o azeite com as gemas.
8. Por fim, pincele e leve para assar em forno pré-aquecido até dourar.



www.receitasmaravilhosa.com.br



Aqui tem tudo para você se inspirar e fazer
Receitas Maravilhosas

Você pode nos acompanhar na sua rede social favorita.

