Pão aperitivo

clique para ampliar

Olá, vamos fazer um pãozinho pra comer de aperitivo! Bem quentinho pra comer só com manteiga e azeite… Simples e delicioso. Só o cheirinho do pão quentinho já abre o apetite. Eu fiz uma receita pequena que vai dar uns 12 paezinhos.

Ingredientes:

– 300 gramas de farinha de trigo (1 e 1/2 xic);

– 200 ml de água;

– 1 pacotinho de fermento seco (10 gramas);

– sal.

clique para ampliar

Modo de fazer: Misture os ingredientes até desgrudar das mãos e deixe a massa descansar por 20 min, até dobrar. Em seguida coloque em uma forma untada com azeite trigo na forma que voce quiser (eu fiz bolinhas pequenas) e deixe descansar por mais 20 min coberto com pano úmido.

Coloque em forno pré-aquecido a 189 graus por cerca de 30 min.

clique para ampliar

Eu servi com azeite. Coloquei em um recipiente com sal grosso, azeite de boa qualidade e alguns raminhos de alecrim e outro só sal e azeite.

Fácil, simples e gostoso.

TEMPO: 1 hora.

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: $

Pão caseiro

Olá, vamos fazer um pãozinho caseiro bem fácil e delicioso.

clique para ampliar

Ingredientes:

– 1/2 kg de trigo;

– 2 ovos;

– 1/2 xic de leite;

– 2 colheres (sopa) de azeite;

– 3 colheres (sopa) de manteiga;

– 2 colheres (sopa) de açucar;

– 1/2 colher (sopa) de sal;

– 20 gramas de fermento granulado seco.

Modo de fazer: Hidrate o fermento com 1 colher de açucar 1/2 xic de água e deixe crescer até dobrar. Misture os outros ingredientes e em seguida o fermento. Sove bem. Deixe a massa descansar ate dobrar.

clique para ampliar

Eu estiquei a massa e fiz uma trança, mas pode ser feito bolinhas ou do formato que você preferir.

clique para ampliar

Pincele com ovo e asse em forno pré aquecido a 180 graus por

cerca de 30 minutos.

clique para ampliar

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: $

Pão de batata batata baroa com linguiça Blumenau

Olá, pela primeira vez na vida resolvi fazer pão, mas não qualquer pão… Pão de batata, e melhor, de batata baroa e recheado de linguicinha Blumenau. Pão dá trabalho só para sovar a massa, mas só o cheiro do pão quentinho já vale o trabalho. O sabor ficou incrível, recomendo fazer em casa.

clique para ampliar

Ingredientes do pão:

– 1 kg de trigo;

– 150 ml de água quente;

– 3 tabletes (45grmas) de fermento biológico;

– 2 colheres (sopa) de manteiga;

– 1 /2colher (sopa) de sal;

– 1/2 kg de batata baroa/salsa cozida

– 5 gemas;

– 1 colher (sopa) de açúcar.

Modo de fazer: Dissolva o fermento com o açúcar a água morna e 2 colheres de trigo. Mexa e deixe descansar por 10 minutos coberto com toalha. No liquidificador coloque a batata cozida cortada, a manteiga e as gemas. Misture o conteúdo do liguidificador com o fermento e o restante dos ingredientes (só a metade do trigo). Mexa bastante com os dedos e vá adicionando o trigo aos poucos. Depois mexa com as palmas das mãos para não grudar, tente não usar os dedos.

clique para ampliar

Depois que a massa ficar homogênea deixe em um recipiente até que dobre de tamanho (aqui cerca de 20 minutos, vai depender do calor).

clique para ampliar

Agora é hora de modelar. Essa massa rendeu tanto que vou fazer vários tipos de pães. Vamos começar com a linguicinha.

clique para ampliar

Recheio: Linguicinha Blumenau. Tire a pele e coloque no micro-ondas por 3 minutos para tirar o excesso de gordura.

http://www.youtube.com/watch?v=p9TCrlGGNG8

Asse em forno pré-aquecido a 180 graus por 30 a 40 minutos. Fique de olho. Eu abri o forno várias vezes e não estraguei.

clique para ampliar

TEMPO: 1 hora e meia.

DIFICULDADE: média

CUSTO: $