



Chef Alex Caputo



*Pães Caseiros:
Dicas e Segredos*

Dicas e Segredos para Pães Feitos em Casa	05
Bisnaguinha de Leite	07
Broa de Fubá	08
Croissants	09
Pão Caseiro	11
Pão de Abóbora	12
Espirais	13
Pão de Alho	14
Pão da Mama	15
Pão de Batata com Requeijão e Frango Defumado	16
Pão de Cebola	17
Pão de Forma	18
Pão de Hambúrguer com Gergilim	19
Pão de logurte	20
Pão de Mandioca	21
Pão de Minuto	22
Pão de Queijo	23
Pão de Ricota com Passas	24
Pão de Torresmo	25
Pão Húngaro de Calabresa e Provolone	26
Pão Italiano Recheado com Calabresa	27
Pão Pizza	28
Pão Sírio	29
Pão Sueco	30
Pãozinho Enroladinho	31
Pretzel Salgado	32
Pretzel Doce	33
Rosca de Queijo	34
Scones Ingleses	35
Trança de Maçã	36
Pão Doce Rápido	37
Focaccia Assada	38



Chef Alex Caputo



Chef Alex Caputo



Especialista nas culinárias mediterrânea e asiática, o Chef Alex Caputo é apaixonado pela gastronomia desde a sua adolescência. Fruto de muita experimentação e toques pessoais em receitas tradicionais, suas receitas são de dar água na boca.

Nascido em São Paulo, no bairro da Bela Vista, onde se instalaram seus avós portugueses e italianos. Alex Caputo é por formação piloto comercial e economista e atuou por muitos anos no segmento de compras e comércio eletrônico.

"Minha avó materna fazia pratos inesquecíveis e todas as reuniões de família transformavam-se em uma festa... nunca me esqueço da bacalhoada e da sopa de tomates com aspargos da dona Idalina, era uma tradição nas festas de fim de ano..."

Foi nesta atmosfera familiar e festiva que o Chef Alex Caputo encontrou inspiração para sua incursão no mundo da gastronomia, sua verdadeira paixão profissional.

Nos últimos anos Alex Caputo vem conquistando gourmets e gourmands, promovendo eventos gastronômicos e cursos onde ensina suas técnicas de maneira personalizada atendendo a uma demanda constante e crescente.

Dicas e Segredos para Pães Feitos em Casa

Observando alguns detalhes, com certeza você conseguirá fazer com sucesso pães irresistíveis:

- Nunca coloque toda a farinha pedida na receita, dependendo da temperatura e umidade do dia, do tamanho dos ovos e da qualidade da farinha essa quantidade pode ser excessiva tornando a massa firme demais (dura).
- Uma receita que pede 1 kg de farinha significa que pode ser que use no máximo 1 kg pra fazer a massa, abrir, enrolar, etc.
- As mãos úmidas ou cheias de massa também podem confundir e dar a impressão que está faltando farinha no pão, mas, basta estar com as mãos limpas, bem secas e, principalmente enfarinhadas, que você notará a diferença nas próximas massas que fizer.
- Para iniciar uma massa, deve-se começar a mexer com um garfo e depois que passar para uma superfície enfarinhada, com uma espátula envolta em farinha. Usar as mãos enfarinhadas, só mesmo no momento de sovar.
- Quando for usar as mãos, aqueça as mesmas com água morna e enxugue, pois elas já começam a ajudar no processo de crescimento da massa.
- A água ou leite que é pedido geralmente morno deve ter uma temperatura quase fria, nunca passando da temperatura do leite que damos aos bebês, pois se estiver um pouquinho mais quente ele destrói o fermento e, conseqüentemente, a massa não crescerá.
- Coloque sempre um pouco de açúcar, mesmo nas massas doces, ela ajuda a crescer e deixa a massa com uma cor mais bonita.
- Salvo algumas receitas, e nessas está especificado, os ingredientes para massas com fermento de pão devem estar sempre em temperatura ambiente, como os ovos, margarina, etc.
- Para a massa crescer, coloque-a em lugar fechado sem vento e aquecido.
- Pode ser em forno comum já morno, mas com o fogo apagado, ou no microondas, nesse caso coloque a massa em vasilha tampada, ligue o microondas na temperatura mais baixa por 3 minutos. Após desligar, deixe dentro do microondas por mais 10 minutos e a massa estará crescida, se a massa for bem leve, nesses 3 minutos ela crescerá.
- Sempre tampe a massa para crescer com a tampa hermética da vasilha, pano ou saco plástico, pois é excelente.
- O velho truque da vovó para saber se a massa está crescida funciona sim, mas a bolinha de massa que se põe num

Dicas e Segredos para Pães Feitos em Casa

copo de água, deve estar no mesmo ambiente em que a massa estiver crescendo, por exemplo, se a massa crescer no forno comum, o copo com a bolinha de massa tem que estar também dentro do forno. A massa estará no ponto, quando a bolinha subir à superfície.

- Outra maneira de ver se a massa está crescida o suficiente é introduzir o dedo 1 cm na massa, se ficar marca, a massa está pronta.
- Unte as formas com margarina ou manteiga onde for assar o pão e polvilhe farinha de trigo, assim fica mais fácil removê-los.
- Se for assar em um refratário de vidro use uma temperatura mais baixa no forno. Isto até economiza.
- Caso o pão doure muito rápido, termine de assá-lo coberto com papel alumínio, sem apertar, sempre com a parte brilhante voltada para o alimento.
- Pães firmes podem ser embrulhados ao sair do forno, em papel filme transparente para conservarem a temperatura.
- Não deixe o pão esfriar na forma, coloque em uma grade para que respire, senão o fundo fica mole e úmido.
- Pães sem gordura como os italianos devem ser embrulhados e colocados no freezer para sua conservação, pois em temperatura ambiente ele seca e endurece depois de algumas horas.
- Pão congelado é mais fácil de cortar, o que torna possível cortar fatias mais finas.
- Depois de cortado, o pão descongela em apenas 15 minutos na temperatura ambiente.
- Se preferir, pode levá-lo direto do freezer ao forno moderado (180 °C) por 15 minutos.
- Ainda congelado pode ser levado diretamente na torradeira.

Segredos para cada tipo de casca:

- Brilhante - pincele com um ovo batido misturado com uma colher (sopa) de leite.
- Dourada - pincele com ovo e algumas gotas de café.
- Crocante - pincele com água.
- Macia - pincele com manteiga ou margarina derretida, ou mesmo com óleo, faça isso várias vezes enquanto assa.
- Dura - coloque uma assadeira com água fervente no chão do forno enquanto o pão assa.

Bisnaguinhas de Leite

Ingredientes

500g de farinha de trigo
100g ou $\frac{3}{4}$ de xícara de chá de açúcar
100g de margarina
50g de fermento fresco
1 pitada de sal
2 ovos grandes
200ml de leite ou até dar o ponto

Modo de Preparo

Dentro de uma vasilha, faça uma esponja com um pouco de leite, fermento e um pouco de farinha (50g aproximadamente). Deixe descansar por 15 minutos. Adicione o restante dos ingredientes e faça uma massa bem macia. Faça o modelo em bolinhas ou compridinhos. Coloque em assadeiras untadas, pincele com ovos batidos e espere o crescimento até atingir o dobro do tamanho. Após tudo pronto, pincele de novo com ovos e leve para assar em forno 200 °C por aproximadamente 10 minutos.

Rendimento: 40 bisnaguinhas

Dica: Com essa mesma massa pode-se fazer pães doces, brioche, bisnaguinhas de festas, roscas de (coco, ricota, creme, frutas, etc).



Ingredientes

1kg de farinha de trigo
300g de fubá
15g de sal
15g de erva doce
200g de açúcar refinado
4 ovos
100g de fermento biológico
½ litro de água levemente norma

Modo de Preparo

Coloque todos os ingrediente numa vasilha e faça a massa até ficar bem macia. Uma vez pronta, deixe descansar de uma hora a uma hora e meia. Faça os modelos. Coloque-os na assadeira e deixe crescer novamente. Leve ao forno para que assem em temperatura média. (200 °C).

Ingredientes

1 ½ xícara manteiga ou margarina culinária (de tabletes)
1/3 xícara de farinha de trigo
2 tabletes de fermento para pão
½ xícara de leite escaldado
1/4 xícara de açúcar refinado

1 colher de chá de sal
1 ovo batido
4 xícaras de farinha de trigo
1 gema e 1 colher de sopa de leite para pincelar

Modo de Preparo

Bata a margarina com 1/3 xícara de farinha. Coloque a mistura entre 2 folhas de papel manteiga, plástico ou alumínio e abra um pouco a massa com as mãos, formando um retângulo. Leve à geladeira e deixe por uma hora ou mais. Amoleça o fermento na água. Em outra vasilha, misture o leite escaldado, o açúcar refinado e o sal. Deixe amornar e cresça o fermento e o ovo. Mexa bem. Acrescente a farinha aos poucos, sempre verificando se é mesmo necessário colocar toda a quantidade para ficar uma massa macia. Amasse por 5 minutos em uma superfície enfarinhada. Abra a massa num retângulo e coloque a mistura de manteiga que estava na geladeira sobre uma metade da massa. Dobre a outra metade por cima e feche os lados. Abra a massa novamente com um rolo. Dobre em três partes para ter três camadas. Abra a massa e dobre mais duas vezes da mesma maneira. Se a manteiga amolecer durante esse processo, leve a massa à geladeira e deixe crescer por 1 hora, no máximo por 12 horas. Corte a massa em 4 partes e abra cada pedaço com um rolo, deixando os outros na geladeira. Corte em triângulo e enrole em direção a ponta mais fina. Coloque com a emenda para baixo. Em uma assadeira levemente untada, curvando os lados, cubra e deixe crescer até dobrar de tamanho. Pincele com gema dissolvida no leite. Asse em forno moderado 180 °C de 12 a 15 minutos ou até dourar. Evite abrir o forno nos primeiros 6 minutos.

Rendimento: 40 pães.



Chef Alex Caputo



Pão Caseiro

Sabor com aconchego, cheiro de casa de Mamãe, assim é o Pão Caseiro quando sai do forno. São duas receitas, uma bem caipira, aquele com casca mais grossa e o outro enriquecido, mais macio, mas igualmente saboroso. Escolha a sua.

Ingredientes

1 kg de farinha de trigo
1 tablete de fermento
½ litro de água levemente morna
1 colher de sopa de banha
1 colher de sopa de açúcar refinado
1 colher de chá de sal

Modo de Preparo

Dissolva o fermento no açúcar refinado. Junte o líquido, que deve estar quase frio. Acrescente 1 xícara de farinha. Deixe crescer por 30 minutos num lugar tampado e sem vento (forno comum ou de microondas). Acrescente os outros ingredientes. Sove muito bem e com força. Deixe crescer novamente até dobrar o volume. Divida em dois e faça os formatos. Coloque na assadeira em que será assado sem untar e deixe crescer novamente. Esses pães não ficam muito dourados por cima, verifique por baixo, quando estiver dourado está bom.

Pão Caseiro Enriquecido

Ingredientes

- 1 tablete de fermento
- 2 xícaras de leite levemente morno
- 2 colheres de sopa de banha ou manteiga
- 3 ovos
- 1 colher de sopa de açúcar refinado
- 1 colher de chá de sal
- 1 kg de farinha de trigo

Modo de Preparo

Dissolva o fermento no açúcar refinado. Junte o líquido, que deve estar quase frio. Acrescente 1 xícara de farinha. Deixe crescer por 30 minutos num lugar tampado e sem vento (forno comum ou de microondas). Junte os outros ingredientes. Sove muito bem e com força. Deixe crescer novamente até dobrar o volume. Divida em dois e faça os formatos. Coloque na assadeira em que será assado sem untar e deixe crescer novamente. Esses pães não ficam muito dourados por cima, verifique por baixo, quando estiver dourado está bom.

Ingredientes

750g de abóbora madura
300g de açúcar refinado
50g de fermento
200g de margarina
1 kg e 400g de farinha de trigo
1 xícara de leite morno
1 colher de chá de sal
3 ovos

Modo de Preparo

Cozinhe a abóbora e passe-a pela peneira. Separadamente, dissolva o fermento no leite. Acrescente um pouco do açúcar refinado, da farinha e por último a abóbora. Misture muito bem, cubra e deixe fermentar. Após crescida, acrescente os ovos, a margarina derretida, o sal e o restante do açúcar. Adicione também aos poucos o restante da farinha. Sove bem a massa até levantar bolhas. Faça os pães modelando a gosto, coloque numa assadeira untada com manteiga e deixe-os crescer novamente. Pincele-os com duas gemas misturadas com meia colher de leite. Polvilhe com açúcar cristal e asse em forno quente. Para a rosca, abra a massa, espalhe o recheio de coco e enrole como rocambole. Faça um corte no meio e torça formando a rosca. Asse em assadeira redonda para não perder a forma.

Ingredientes

Massa:

5 xícaras de farinha de trigo
3 gemas
2 colheres de sopa de óleo
1 copo de leite morno
1 colher de sopa de açúcar
1 colher de chá rasa de sal
50g ou 2 tabletes de fermento

Modo de Preparo

Junte todos os ingredientes e amasse até obter uma massa uniforme. Descanse a massa por aproximadamente 1 hora. Depois que a massa crescer, abra com o rolo, espalhe o creme já pronto e enrole como rocambole. Corte em fatias de 3 cm. Coloque uma ao lado da outra sobre a assadeira. Espere crescer até dobrar o tamanho e leve ao forno quente. Quando assada, desligue o forno e jogue a calda. Deixe no forno até que o mesmo esfrie.

Recheio:

Bata até ficar um creme.

Calda:

Leve todos os ingredientes ao forno até formar uma calda grossa.

Recheio:

2 colheres de sopa de coco
1 copo de açúcar
2 colheres de sopa de manteiga
Passas pretas sem sementes (opcional)

Calda:

1 copo de leite
1 colher de café de baunilha
1 colher de chá de canela em pó
1 copo de açúcar

Ingredientes

2 copos de leite morno

30g de fermento

4 ovos (batidos como pão de ló, isto é, claras em neve,
juntar a gema e bater)

20g de margarina ou manteiga

4 colheres de óleo

1 colher de sopa de sal

1 colher de sobremesa de açúcar

8 dentes de alho bem socados

1 kg de farinha de trigo

Modo de Preparo

Dissolva o fermento no leite. Junte todos os ingredientes restantes, menos o alho. Acrescente a farinha por último. Sove, fermente e acrescente o alho à massa. Sove e faça os pães. Deixe crescer novamente, pincele com a gema e óleo e asse. Se preferir, acrescente mais alho.

Ingredientes

Fermento Básico:

- 1 colher de sopa de açúcar
- 3 tabletes de fermento fresco (45g)
- 1 xícara de leite morno
- 1 xícara de farinha de trigo

Massa:

- 1 xícara de leite morno
- 4 ½ colheres de sopa ou 100g de manteiga ou margarina
- 2 colheres de sopa de banha
- 3 ovos
- ½ colher de sopa de sal

1 kg de farinha de trigo (aproximadamente)

Recheio:

- 2 colheres de sopa de óleo
- 2 dentes de alho socados
- 2 cebolas médias bem picadas
- 3 tomates grandes, sem pele e sem sementes picados
- 1 kg de mortadela moída
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de salsa picada
- 1 colher de sopa de cebolinha verde picada

Modo de Preparo

Fermento Básico: Misture tudo e deixe levedar até dobrar o volume.

Massa: Junte ao fermento básico todos os ingredientes sovando bem até obter uma massa que se solte das mãos. Deixe levedar até obter o volume.

Recheio: Leve ao fogo o óleo com o alho e as cebolas, dourando levemente. Junte o tomate, tampe e deixe em fogo brando até que se desfaça. Acrescente a mortadela e polvilhe a farinha mexendo até que cozinhe. Misture a salsa e a cebolinha. Deixe esfriar.

Montagem: Abra a massa em três retângulos. Divida o recheio entre elas e enrole como rocambole. Coloque em três fôrmas levemente untadas e deixe levedar até dobrar o volume. Leve ao forno pré-aquecido (175 °C) por 40 minutos até assar e dourar. Desenforme morno e sirva sem acompanhamento.

Rendimento: 03 pães grandes

Pão de Batata com Requeijão e Frango Defumado

Ingredientes

Pão:

45 g de fermento para pão ou 3 tabletes
1 colher de sopa + 1 colher de chá de açúcar refinado
1 colher de sopa de sal
1 xícara de água morna
1 xícara de leite morno
250g de batatas cozidas e espremidas ainda quentes

2 ovos inteiros ligeiramente batidos

50g de manteiga sem sal

½ xícara de óleo de milho

1 kg de farinha de trigo especial (aproximadamente)

Recheio:

450g de requeijão cremoso gelado (catupiry)

1 xícara de frango defumado picado bem miúdo

Modo de Preparo

Dissolva o fermento no açúcar e acrescente os demais ingredientes, sendo a farinha de trigo por último. Amasse até obter uma massa lisa, macia e homogênea. Deixe a massa descansar até dobrar o volume. Faça os pães, recheie e coloque em assadeira sem untar. Deixe crescer até dobrar o volume. Leve ao forno a 200 °C e deixe até que estejam assados e dourados por cima.

Ingredientes

¾ de xícara de água levemente morna
45g de fermento ou 3 tabletes
1 kg de farinha de trigo
3 ovos

1 colher de sopa de açúcar refinado
1 colher de sopa de sal
1 copo de óleo
Água o suficiente (aproximadamente ½ xícara)
1 cebola grande bem picada (para recheio e cobertura)

Modo de Preparo

Misture o fermento com ¾ de xícara de água e 1 xícara de farinha. Deixe fermentar até fazer bolhas (aproximadamente 15 minutos). Acrescente os outros ingredientes e sove bem. Depois que a massa crescer, abra com um rolo e espalhe a cebola picada. Divida a massa e dê os formatos (mais ou menos 16 pãezinhos). Deixe crescer. Pincele com gema e óleo. Polvilhe com cebola picada e asse em forno pré-aquecido.



Ingredientes

50 g de fermento em tabletes
3 copos de leite morno
2 ovos
1 copo de óleo
1 pitada de sal
1 colher de açúcar
1 kg de farinha aproximadamente

Modo de Prepar

Misture o fermento com o leite e acrescente os ovos e o óleo. Bata na batedeira. Com a batedeira ligada, acrescente o restante até ficar mais ou menos dura, ou até enrolar na pá da batedeira, fica elástico - mole. Normalmente não vai toda a farinha e costuma sobrar uma xícara. Unte a forma com margarina e farinha. Espere crescer até dobrar o volume. Asse em forno moderado (50 minutos).

Pão de Hambúrguer com Gergelim

Ingredientes

100g de açúcar refinado
10g de sal
30g de fermento
100g de margarina
½ litro de água levemente morna
1 clara de ovo
3 colheres de sopa de gergelim

Modo de Preparo

Dissolva o fermento no açúcar. Misture todos os outros ingredientes, menos o gergelim e a metade da farinha. Em uma superfície, coloque o restante da farinha, misture com a massa e sove bem, até ficar bem macia. Deixe descansar por aproximadamente 40 minutos. Faça os modelos e deixe crescer na assadeira. Pincele com ovo e polvilhe o gergelim. Leve ao forno para assar.



Ingredientes

3 xícaras de farinha de trigo
15g de fermento
¼ xícara de açúcar
½ colher de chá de sal

2 colheres de água morna
1 copo de iogurte (200ml) em temperatura ambiente
½ xícara de margarina
1 ovo
½ xícara de margarina para pincelar

Modo de Preparo

Dissolva o fermento, o açúcar e o sal na água. Acrescente o iogurte aos poucos em uma xícara de farinha. Adicione ½ xícara de margarina, o ovo e o restante da farinha. Trabalhe com as mãos em superfície enfarinhada. Deixe crescer. Faça bolinhas de 2,5cm e coloque 3 em cada forminha de empada untada. Pincele com a outra ½ xícara de margarina. Coloque para assar.

Ingredientes

½ copo de açúcar refinado
30g de fermento
½ copo de leite levemente morno
6 copos de farinha de trigo

2 ovos
1 colher de sobremesa de sal
½ copo de banha derretida
500g de mandioca cozida e espremida ainda quente

Modo de Preparar

Misture o açúcar refinado, o fermento e o leite com um copo de farinha. Deixe fermentar. Acrescente o restante da farinha e os outros ingredientes. Sove bem. Deixe crescer até dobrar o volume. Divida a massa em 5 partes e faça os formatos para pães médios ou para pãezinhos pequenos de lanche. Após crescer novamente, asse em forno pré-aquecido.



Ingredientes

15g de fermento ou 1 tablete
1 xícara de leite morno
2 colheres de sopa de açúcar refinado
2 colheres de sopa de margarina

1 ovo
4 xícaras de farinha de trigo
1 pitada de sal
1 gema para pincelar

Modo de Preparo

Dissolva o fermento com o açúcar refinado. Acrescente o leite morno. Misture ao fermento os demais ingredientes. Sove bem a massa e deixe crescer por meia hora. Pegue porções da massa e molde os pãezinhos. Coloque em assadeira untada e deixe crescer novamente. Pincele com gema e asse em forno médio.

Pão de Queijo (de polvilho doce)

Ingredientes

5 xícaras de polvilho doce
3 xícaras de queijo minas curado (tipo padrão) ralado
6 ovos

1 xícara de óleo
1 xícara de leite
1 xícara de água
Sal

Modo de Preparo

Ferva o leite, o óleo e a água juntos. Escalde o polvilho e amasse bem até que esfrie um pouco. Acrescente os ovos um a um e vá amassando até que incorpore à massa. Acrescente o queijo. Faça bolinhas com as mãos untadas. Leve para assar em assadeira untada com óleo e em forno pré-aquecido bem quente. Não deixe corar muito.

Pão de Ricota com Passas

Ingredientes

3 tabletes de fermento
1 xícara de leite levemente morno
2 ovos
4 colheres de sopa de açúcar refinado
1 colher de chá de sal
1 colher de sopa de manteiga ou margarina
½ kg de farinha de trigo

Recheio:

½ kg de ricota fresca
100g de uva passas sem sementes (pode ser embebidas ao rum)
2 ovos
1 colher de sopa de manteiga
6 colheres de sopa de açúcar refinado

Modo de Preparo

Dissolva o fermento com o açúcar refinado. Acrescente o leite e os outros ingredientes. Misture muito bem e sove. Abra com um rolo e corte em quadrados. Recheie e corte as extremidades ao meio sem chegar ao centro dos quadrados. Junte ao meio as pontas alternando-as. Deixe crescer. Pincele com gema e asse. Depois de assado, polvilhe com açúcar de confeiteiro. Para o recheio, misture todos os ingredientes.

Ingredientes

1 Kg de farinha de trigo
50g de fermento biológico para pão
25g de açúcar
50g de banha

20g de sal
½ litro de água
1 colher de sopa de leite em pó
1 ovo
400g de torresmo

Modo de Preparo

Coloque numa vasilha o fermento com um pouco de água morna por aproximadamente 10 minutos. Depois, coloque todos os ingredientes juntos e faça uma massa bem firme. Quando a massa ficar pronta, deixe crescer durante aproximadamente 1 hora e meia. Faça os modelos em roscas e coloque-os numa assadeira para crescer novamente. Pincele com ovos batidos e jogue um pouquinho de queijo ralado por cima. Asse em forno quente pré-aquecido por 30 minutos.

Rendimento: 09 roscas de 200g cada



Pão Húngaro de Calabresa e Provolone

Ingredientes

2 colheres de chá de sal
30g de fermento para pão ou 2 tabletes
850g de farinha de trigo ou 6 xícaras
1 colher de sopa de açúcar refinado
1 ½ xícara de leite

6 colheres de sopa de manteiga ou margarina
2 ovos
¼ xícara de manjeriço
200g de lingüiça calabresa picada
200g de provolone cortado em cubinhos

Modo de Preparo

Misture o sal, o fermento esmigalhado, o açúcar refinado e 2 xícaras de farinha de trigo. Aqueça o leite com a manteiga até amornar, não é necessário que a manteiga derreta totalmente. Bata na batedeira em velocidade baixa e acrescente o líquido morno lentamente à mistura de farinha, batendo até misturar. Adicione os ovos e 1 xícara de farinha. Bata mais na velocidade mais rápida. Acrescente mais 2 ½ xícaras de farinha e mexa com colher de pau até obter uma massa macia. Amasse em superfície enfarinhada por alguns minutos juntando ao restante da farinha. Unte toda a massa e deixe crescer em vasilha tampada por 1 hora. Abaixar a massa e coloque sobre a superfície enfarinhada, cubra e deixe descansar por 15 minutos. Unte uma forma de buraco no meio de 25cm de diâmetro. Divida a massa em 2 partes. Corte cada parte em 16 bolinhas. Recheie 16 bolinhas com lingüiça e 16 com provolone. Coloque as bolinhas na forma e pincele cada camada com o manjeriço e 2 colheres de sopa de manteiga ou margarina derretida. Cubra e deixe crescer por 45 minutos. Aqueça o forno em temperatura moderada (180 °C) e asse por aproximadamente 50 minutos até que esteja dourado. Se dourar muito por cima, cubra com papel alumínio. Desenforme e sirva quente.

Pão Italiano Recheado com Calabresa

Ingredientes

1 ½ xícara de manteiga ou margarina com sal
1/3 de xícara de farinha de trigo
2 tabletes de fermento
½ xícara de água morna
¼ de xícara de açúcar refinado

¾ de xícara de leite escaldado
1 colher de chá de sal
1 ovo batido
4 xícaras de farinha de trigo
1 gema e 1 colher de sopa de leite para pincelar
Calabresa picada, presunto e mussarela fatiada

Modo de Preparo

Bata a margarina com 1/3 de xícara de farinha. Coloque essa mistura entre 2 plástico. Abra um pouco a massa com a mão formando um retângulo. Leve à geladeira por 1 hora ou mais. Misture o fermento com o açúcar refinado e adicione a água. Reserve. Misture o sal ao leite e deixe esfriar até ficar levemente morno. Junte a esse leite o fermento já dissolvido, o ovo e a farinha aos poucos. Amasse em superfície enfarinhada e abra um retângulo. Coloque a mistura gelada sobre uma metade da massa, dobre a massa por cima, feche os lados. Abra novamente em retângulo com um rolo. Dobre em 3 partes para obter 3 camadas. Se a mistura gelada amolecer, leve a massa a geladeira. Abra a massa e dobre mais 2 vezes da mesma maneira que fez nas 3 partes. Leve à geladeira e deixe crescer no mínimo 1 hora, podendo ficar até 12 horas. Divida a massa em 8 partes. Abra com rolo 4 dessas partes e recheie com calabresa. Cubra os pãezinhos já fechados com fatias de presunto e mussarela. Abra as outras 4 partes restantes e envolva cada pãezinho que já está coberto com o presunto e a mussarela. Feche de forma redonda, colocando a emenda para baixo em uma assadeira. Deixe crescer fora da geladeira e faça 2 cortes em forma de cruz. Pincele com a gema e o leite. Asse em forno pré-aquecido.

Ingredientes

1 litro de leite morno
100g de fermento biológico para pão
2 envelopes de caldo galinha
2 cebolas
4 ovos, sendo um ovo para pincelar
1 kg de presunto Perdigão fatiado

1 kg de mussarela fatiada
1 colher de café de sal
2 colheres de sopa de açúcar
2 colheres de sopa de azeite
1 copo de óleo (200 ml)
2 kg de farinha de trigo
2 colheres de sopa de orégano

Modo de Preparo

Recheio:

Junte duas fatias de presunto e mussarela, jogue um pouco de orégano por cima e enrole. Faça isso com todas as fatias e reserve.

Massa:

No liquidificador, coloque todos os outros ingredientes, menos a farinha de trigo e bata. Numa bacia de plástico, junte os ingredientes batidos no liquidificador com a farinha de trigo e amasse. Na hora que a massa desgrudar da bacia sove bem. Deixe descansar por 20 minutos. Para formar os pães enrole cada fatia de presunto e mussarela (já reservados) com um pouco da massa. Depois de enrolar tudo, coloque os pães na assadeira com a parte que une as pontas dos pães para baixo. Pincele com ovo e salpique com mais um pouco de orégano. Leve ao forno quente e deixe assar.

Ingredientes

2 kg de farinha de trigo
2 colheres de chá de sal
1 colher de sopa de açúcar
1 colher de sopa de óleo
30g de fermento
½ litro de água levemente morna
1 litro de leite
2 ovos

Modo de Preparo

Desmanche o fermento na água. Acrescente os outros ingredientes e bata bem a massa até ficar macia. Faça bolinhas de 70 gramas. Cubra e deixe descansar por 15 minutos. Abra círculos de 8cm com um rolo. Deixe crescer por mais 30 ou 40 minutos. Asse em forno quente de 300 à 400 °C por 1 ou 2 minutos.

Rendimento: 50 pães.

Ingredientes

1 copo de iogurte (200ml) natural desnatado cremoso
½ copo de açúcar mascavo (100ml)
½ copo de óleo de canola ou girassol (100ml)
½ copo de gergelim (100ml)
1 colher de sopa de canela em pó
1 pitada de sal
1 copo de fibra de trigo(200ml)
2 copos de farinha de trigo (400ml)

Modo de Preparo

Numa tigela, coloque o iogurte, o açúcar e o óleo. Misture bem para dissolver o açúcar. Acrescente o gergelim, o sal e a fibra. Aos poucos, junte a farinha de trigo até obter uma massa firme. Divida em 16 pedaços e faça bolinhas. Sobre uma superfície lisa, espalhe o gergelim e a fibra de trigo. Abra cada bolinha no formato de um disco bem fino. Coloque numa assadeira e leve ao forno pré-aquecido à temperatura média de 180 °C por cerca de 5 minutos. Depois, vire os pães e deixe assar o outro lado por 10 minutos aproximadamente.

Rendimento: 16 pães

Dica: O iogurte dará a fermentação ideal e necessária ao pão sueco. Não há necessidade de untar a assadeira.

Ingredientes

1 pacote de fermento biológico desidratado
1 colher de sopa de mel
1 ½ xícara de água morna
1 colher de sopa de óleo
1 colher de chá de sal
2 xícaras de farinha de trigo integral

2 a 2 ½ xícaras de farinha de trigo
1 ovo

Polvilhe com uma dessas opções:
Sal grosso, sementes de papoula, cominho ou sementes de erva-doce (kümmel)

Modo de Preparo

Misture numa tigela o fermento, o mel e a água morna. Deixe dobrar o volume. Acrescente a farinha, o óleo e o sal. Sove bem a massa numa superfície polvilhada com farinha. Divida em 16 pedaços iguais e faça cobrinhas com aproximadamente dois centímetros de espessura. Feche o círculo de massa passando uma ponta por cima da outra, como se fosse dar um nó. Bata ligeiramente o ovo e pincele o pretzel. Polvilhe com sal grosso ou outra opção. Coloque em tabuleiros untados com óleo e asse no forno pré-aquecido ficarem dourados.

Ingredientes

1 ½ tablete de fermento biológico
1 ½ xícara de água
2 colheres de sopa de açúcar mascavo
1 colher de sal
5 xícaras de farinha de trigo

3 colheres de sopa de bicarbonato de sódio
2 ½ xícaras de água morna
Manteiga para untar
Açúcar e canela

Modo de Preparo

Dissolva o fermento em 1 ½ xícara de água. Coloque num recipiente grande e acrescente o açúcar. Mexa bem e acrescente a farinha aos poucos e, em seguida, o sal. Misture a massa até que se desprenda das mãos. Dependendo da qualidade da farinha, às vezes é necessário acrescentar mais ou menos. Coloque a massa num recipiente e cubra com filme plástico. Deixe a massa descansar por cerca de 1 hora ou até que dobre o volume. Ligue o forno em temperatura alta (200 °C). Unte 2 assadeiras grandes com manteiga e farinha de trigo. Retire a massa do recipiente e divida-a em 12 partes iguais, para isso, pese a massa. Estique cada porção, com a palma da mão, em forma de cobrinha. Dê forma às cobrinhas e una as pontas. Coloque a água morna e o bicarbonato de sódio num recipiente e misture bem. Despeje a mistura num prato fundo. Mergulhe cada pretzel no banho de água morna de bicarbonato com uma escumadeira e coloque-os em seguida na assadeira untada. Deixe os pretzel crescerem mais uma vez por cerca de 15 minutos. Leve a assadeira ao forno pré-aquecido por cerca de 15 minutos ou até que fiquem dourados. Retire a assadeira do forno e pincele cada pretzel com manteiga derretida. Polvilhe os pretzel com açúcar e canela.

Rendimento: 12 porções.

Ingredientes

Massa:

50g de fermento biológico
2 colheres de sopa de açúcar
250ml de leite
1 colher de sobremesa de sal
1 ovo
125ml de óleo

8 xícaras de farinha de trigo (aproximadamente)
Gergelim para polvilhar

Recheio:

100g de margarina
100g de queijo parmesão ralado
50g de queijo prato ralado

Modo de Preparo

Misture o fermento com o açúcar até desmanchar. Acrescente o restante dos ingredientes, sendo a farinha de trigo aos poucos. Amasse bem e abra a massa com rolo em superfície enfarinhada, formando um retângulo. Espalhe o recheio e enrole como rocambole. Coloque numa assadeira untada e pincele com ovo batido. Polvilhe gergelim e deixe crescer até dobrar o volume. Leve para assar em forno pré-aquecido na temperatura média de 180°C.

Recheio:

Misture todos os ingredientes antes de rechear.

Rendimento: 02 tranças

Scones Ingleses

De origem escocesa e irlandesa, os Scones são ao mesmo tempo pão e bolo. O usual é servi-los cortado em formato triangular.

Ingredientes

3 xícaras de farinha de trigo
6 colheres de sopa de açúcar refinado
1 ½ colher de sopa de fermento em pó
1 pitada de sal
100g de manteiga gelada cortada em pedacinhos
½ xícara de leite

1 ovo grande
1 gema
1 xícara de uva passa sem caroço
1 gema batida com 2 colheres de água para pincelar
1/3 de xícara de açúcar para polvilhar

Modo de Preparo

Pré-aqueça o forno a 180 °C. Vire uma assadeira de 35 cm de diâmetro para baixo e unte o fundo. Reserve. Misture os 5 primeiros ingredientes e adicione a manteiga. Com 2 facas, faça movimento de cortar para obter uma farofa granulosa. Junte o leite, o ovo, a gema, as passas e misture apenas para incorporar os ingrediente. Esta massa ficará pegajosa. Com as mãos polvilhadas com farinha, achate a massa como um disco de 23cm de diâmetro, sobre o fundo da assadeira untada. Sobrará uma borda vazia. Leve a geladeira por 15 minutos. Pincele a massa e polvilhe com açúcar. Com uma faca ou espátula, marque a massa como se fosse cortar em 8 fatias. Asse por 15 minutos ou até dourar. Pode ser servido com geléia

Trança de Maçã

Ingredientes

Massa:

½ xícara de leite
1 tablete de fermento biológico
1 colher de açúcar mascavo
2 xícaras de farinha de trigo peneirada
1 ovo
4 colheres de manteiga

4 colheres de açúcar

Recheio:

2 maçãs picadas
250g de abacaxi em calda picado
1 colher de suco de limão
2 colheres de chá de canela em pó
2 colheres de geléia de abacaxi para pincelar

Modo de Preparo

Numa panela, amorne o leite. Despeje-o numa tigela e acrescente o fermento e o açúcar mascavo. Misture bem e acrescente ½ xícara de farinha de trigo. Mexa até ficar homogêneo. Cubra a tigela com filme plástico e deixe crescer por 30 minutos em local aquecido. Acrescente o ovo, a manteiga (reserve 1 colher de sopa) e o açúcar. Adicione aos poucos o restante da farinha de trigo e amasse bem, até ficar homogêneo. Transfira a massa para uma superfície enfarinhada e sove por 10 minutos, ou até ficar lisa e desgrudar das mãos. Coloque a massa novamente na tigela, cubra com o filme plástico e deixe crescer em local aquecido por 30 minutos, ou até dobrar o volume.

Recheio: Numa tigela, coloque as maçãs, o abacaxi, o suco de limão e a canela e misture bem.

Montagem: Transfira a massa para uma superfície lisa e enfarinhada e abra-a com um cilindro no formato de um retângulo de 40 x 45cm. Distribua o recheio na parte central de retângulo. Com auxílio de uma faca, faça tiras de 2 cm de espessura nas laterais da massa. Feche o pão trançando com tiras de massa e cobrindo o recheio que está na parte central da massa. Pincele a trança com a geléia de abacaxi. Com a manteiga reservada, unte a assadeira retangular de 38 x 42cm e polvilhe farinha de trigo. Coloque a trança e deixe crescer em local aquecido por mais 30 minutos. Cerca de 10 minutos antes de assar, ligue o forno na temperatura média. Leve ao forno por 35 minutos, ou até que a trança fique firme e dourada.

Rendimento: 12 fatias.



Ingredientes

Massa:

3 colheres de sopa de açúcar refinado
1 copo de 200ml de chocolate em pó
45g ou 3 tabletes de fermento para pão
2 ovos batidos
1 copo de 200ml de suco de laranja

4 copos de farinha de trigo
3 colheres de sopa de margarina

Recheio:

1 ½ xícara de açúcar refinado
100g de manteiga
1 colher de chá de essência de baunilha

Modo de Preparo

Massa:

Dissolva o açúcar com o fermento e o suco de laranja. Misture todos os outros ingredientes, amasse bem e deixe dobrar o volume. Abra a massa em retângulo, espalhe o recheio e enrole como rocambole. Corte em fatias grossas, coloque-as, bem arrumadas, dentro de uma fôrma untada e deixe crescer novamente. Asse em forno pré-aquecido (180 °C) por aproximadamente 35 minutos.

Recheio:

Junte tudo e bata bem, até obter um creme pastoso e claro.

Ingredientes

50g de fermento fresco
1 colher de sopa de açúcar refinado
1 colher de sopa rasa de sal
1 xícara de leite morno
1 ovo
400g de batata cozida e espremida ainda quente (pesar crua e descascada)
500g de farinha de trigo
½ xícara de óleo

Cobertura:

Aliche no óleo escorrido ou calabresa aferventada na água ou atum.
2 cebolas médias picadas (1 xícara)
1 ½ de alho socado
½ kg. de tomates com pele e sem sementes
Queijo parmesão ralado
Noz moscada, sal, pimenta e orégano a gosto

Modo de Preparo

Reserve uma xícara de farinha. Dissolva o fermento com o açúcar refinado e acrescente o leite e todos os ingredientes restantes. Sove a massa acrescentando a farinha reservada, se necessário. Utilize uma assadeira untada e polvilhada com farinha, número 3 ou com 35 x 28cm com 3cm de altura. Abra a massa e faça muitos furos com os dedos. Espalhe a cobertura deixando o queijo parmesão por último.

Alecrim

GASTRONOMIA
BY ALEX CAPUTO

Faça seu evento conosco!

Festival de Massas, Paella e Cozinha Internacional



www.alecrim.com.br
4341-5522 • 9466-8393