

PÃOZINHO DELÍCIA E RECHEIOS



DAIANA CALDEIRA



ÍNDICE

PÃOZINHO COM LEITE CONDENSADO	3
PÃOZINHO COLORIDO	4
PÃOZINHO PRÁTICO DE ASSADEIRA	5
PÃOZINHO INTEGRAL	6
RECHEIO DE GORGONZOLA	7
RECHEIO DE FRANGO	7
RECHEIO DE BACON	8
RECHEIO DE ATUM	8
RECHEIO DE PEITO DE PERU	9
RECHEIO 4 QUEIJOS	9
RECHEIO DE PRESUNTO	10
RECHEIO DE ALHO COM CHEIRO VERDE	10
RECHEIO DE CALABRESA PICANTE	11
RECHEIO CREME DE QUEIJO TRADICIONAL	11
RECHEIO DE AZEITONA	12
RECHEIO DE CHOCOLATE	12
RECHEIO ROMEU E JULIETA	13



PÃOZINHO COM LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

- 04 ovos
- 20g de fermento biológico (2 pacotinhos)
- 3 colheres de margarina (36g)
- 1 colher de chá de sal (6g)
- 1 caixa de leite condensado (395g)
- 395ml de leite líquido morno (temperatura suportável)
- 50g de queijo parmesão ralado (1 pacote)
- 1 kg de farinha de trigo
- 4 colheres de óleo

MODO DE PREPARO

1. Adicione no liquidificador os ovos, leite condensado, leite morno e o fermento. Bata tudo aproximadamente por 3 minutos.
2. Despeje no bowl e acrescente a margarina, sal, 25g de queijo e bata por 2 minutos, depois acrescente a farinha de trigo aos poucos, misture bem aproximadamente por 3 minutos até formar uma massa elástica.
3. Deixe descansar por 1 hora coberto no formo. A massa irá dobrar de volume. Nesta etapa não pode manipular muito a massa, então retire aos poucos pequenos pedaços com a mão úmida no óleo, abra alisando a massa e entre o dedo polegar e indicador faça uma bola pequena impulsionando a massa para fora e a retire colocando numa assadeira untada afastados.
4. Deixe descansar por 30 minutos e asse em forno (120°C) baixo na prateleira superior. Ainda morno pincele a manteiga e jogue queijo parmesão ralado em cima do pãozinho, corte para rechear.

DICA: O forno pode estar pré-aquecido morno desligado para o primeiro descanso da massa, assim a massa fermenta mais rápido.





PÃOZINHO COLORIDO

INGREDIENTES

- 250ml de água morna
- 150ml de leite morno
- 3 colheres de açúcar (36g)
- 80ml de óleo
- 2 ovos
- 1 colher de chá de sal (6g)
- 10g de fermento biológico (1 pacotinho)
- 25g de queijo parmesão ralado (1/2 do pacote)
- 1 kg de farinha de trigo
- 15 gotas de corante líquido de cor a gosto (opcional)



MODO DE PREPARO

1. Bate no liquidificador todos os ingredientes exceto a farinha de trigo, despeje no bowl a mistura líquida, peneire 1/3 da farinha de trigo no bowl e misture com auxílio da espátula. Vá acrescentando a farinha sempre peneirada aos poucos até formar uma massa consistente e elástica.
2. Cubra com plástico filme ou pano de prato e deixe descansar no ambiente sem ventilação e escuro por 1 hora.
3. Após o descanso não manipule muito a massa.
4. Retire aos poucos pequenos pedaços com a mão úmida no óleo, abra a massa alisando e entre o dedo polegar e indicador faça uma bola pequena impulsionando a massa para fora formando uma bola e retire colocando numa assadeira untada afastados.
5. Deixe descansar por 30 minutos e asse em forno baixo (140°C) na prateleira superior. Observe o crescimento do pão, retire do forno ainda sem dourar, vire o fundo do pãozinho e veja se já está assado, caso retire antes do tempo ele irá diminuir (muchar).
6. Ainda morno pincele a manteiga e jogue queijo parmesão ralado em cima do pãozinho, corte para rechear.



PÃOZINHO PRÁTICO DE ASSADEIRA

INGREDIENTES

- 03 ovos
- 400g farinha de trigo (3 xícaras)
- 10g de fermento biológico (1 pacotinho)
- 100g de açúcar
- 2 colheres de sopa de margarina (24g)
- 50g queijo parmesão ralado (1/2 para polvilhar)
- 100ml de óleo (1/2 copo)
- 350ml de leite líquido morno
- 6g de sal (1 colher de chá)

MODO DE PREPARO

1. Coloque no liquidificador os ovos, óleo, leite morno, açúcar e bata por 3 minutos, acrescente o fermento e sal, bata 1 minuto para ativar o fermento, acrescente o queijo ralado e bata levemente, acrescente 1 xícara de farinha de trigo e bata, acrescente outra xícara e bata, a terceira xícara deve ser misturada com espatula dentro ainda dentro do liquidificador até ficar homogêneo.
2. Despeje numa refratária ou assadeira retangular untada com óleo e farinha de trigo.
3. Caso queira utilizar algum recheio pode despejar apenas metade, rechear e cobrir com a outra metade.
4. Deixe descansar por 1 hora.
5. Leve ao forno baixo (130°C), ainda morno pincele a manteiga e jogue queijo parmesão ralado em cima do pãozinho.



Dica: Você pode usar a criatividade no formato do pãozinho utilizando a forminha de papel dentro da forma de empada. Preenche de massa até a metade, deixa descansar por 1 hora. Após retirar do forno ainda morno passe manteiga e polvilhe com queijo parmesão ralado. Sirva com a forminha de papel.



PÃOZINHO INTEGRAL

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 100ml
- 250ml de leite morno
- 10g de fermento biológico
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de queijo ralado
- 1 colher de sopa de margarina
- 500g de farinha de trigo integral

MODO DE PREPARO

1. Bata a farinha de trigo no liquidificador e peneire depois para que a mesma fique fina e mais leve, depois reserve.
2. Coloque no liquidificador o óleo, ovos, açúcar, sal e fermento, bate por 1 minuto, acrescenta o queijo ralado e bate por mais um minuto.
3. Coloque no bowl a mistura do liquidificador e acrescente o trigo aos poucos até formar uma massa elástica em média por 3 minutos.
4. Cubra com um filme ou pano e deixe no ambiente sem ventilação (forno).
5. Deixe descansar “fermentar” por 1 hora.
6. Umedeça a mão com óleo abra a massa alisando com a palma da mão e entre o dedo polegar e indicador faça uma bola pequena impulsionando a massa para fora formando uma bola e retire colocando numa assadeira untada afastados.
7. Deixe descansar por 30 minutos e asse em forno baixo (140°C) na prateleira superior.

DICA: A farinha de trigo integral pode ser substituída pela comum para fazer pãozinho delícia de queijo.





RECHEIO DE GORGONZOLA

INGREDIENTES

- 250g de queijo gorgonzola
- ½ xícara de chá de requeijão (120g)
- ½ xícara de chá de creme de leite (120ml)
- 4 colheres de sopa de cheiro verde em pedaços pequenos

MODO DE PREPARO

1. Mistura todos os ingredientes no bowl e já está pronto para servir



RECHEIO DE FRANGO

INGREDIENTES

- 300 g de frango cozido triturado bem pequeno
- 1 cebola refogada na margarina ou azeite de oliva
- ½ xícara de chá de maionese
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

1. Corta o frango em cubos pequenos, tempera com 3 dentes de alho e sal a gosto, leva ao fogo para cozinhar com os temperos cortados (cebola, tomate, coentro e salsa a gosto), acrescenta extrato de tomate, deixa cozinhar até desmanchar facilmente no garfo. Pode utilizar panela de pressão por ser mais agil.
2. Reserva o frango para esfriar e tritura bem no multiprocessador.
3. Mistura todos os outros ingredientes no bowl.



RECHEIO DE BACON

INGREDIENTES

- ½ xícara de chá de leite gelado
- 1 dente de alho
- 125 g de bacon frito pedaços pequenos
- Sal a gosto
- ½ xícara de chá de óleo de soja

MODO DE PREPARO

1. Coloque tudo no liquidificador exceto o óleo que deve ser acrescentado aos poucos até formar uma pasta homogênea e cremosa.



RECHEIO DE ATUM

INGREDIENTES

- ½ xícara de chá de leite gelado
- 1 dente de alho
- 125 g de bacon frito pedaços pequenos
- Sal a gosto
- ½ xícara de chá de óleo de oliva
- Sal, coentro verde, cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

1. Coloque tudo no liquidificador exceto o óleo que deve ser acrescentado aos poucos até formar uma pasta homogênea e cremosa.



RECHEIO DE PEITO DE PERU

INGREDIENTES

- 1 xícara de requeijão
- 1 xícara de cha de maionese
- 125g de peito de peru
- Oregano a gosto
- 1 colher de chá de sumo de limão
- 1 colher de chá de azeite de oliva

MODO DE PREPARO

1. Bate tudo no liquidificador até formar uma pasta homogenea.



RECHEIO 4 QUEIJOS

INGREDIENTES

- 50g mussarela
- 50g catupiry
- 25g parmesão
- 50g creme cheese
- 3 colheres de margarina
- 4 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 colher de chá rasa de sal
- 300ml de leite liquido

MODO DE PREPARO

1. Dissolva na panela a farinha de trigo com o leite, depois acrescente o resto dos ingredientes e leve ao fogo ate formar um creme homoganeo e de consistência cremosa.



RECHEIO DE PRESUNTO

INGREDIENTES

- 200g de presunto picado
- 1 caixa de creme de leite
- Salsinha
- Pimenta do reino
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

1. Coloca o presunto junto com o creme de leite no liquidificador e bate aos poucos, mistura com a colher para ajudar o processo, acrescenta o resto dos ingredientes e bate pouco.



RECHEIO DE ALHO COM CHEIRO VERDE

INGREDIENTES

- 200ml de leite gelado
- 2 dentes de alho machucado ou ralado
- ½ xícara de cheiro verde
- 400ml de azeite doce ou óleo
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

1. Coloque no liquidificador o cheiro verde, óleo, alho e sal bata depois acrescente o azeite fio a fio ate ficar consistente.



RECHEIO DE CALABRESA PICANTE

INGREDIENTES

- 100g calabresa fina
- 2 colheres de sopa de azeite doce
- ½ cebola
- 2 dentes de alho amassado ou ralado
- ½ colher de café de sal
- 100g de queijo minas
- 3 colheres de sopa de iogurte natural

MODO DE PREPARO

1. Retire a pele da calabresa, cote em pedacinhos pequenos, refogue a calabresa no fogo com 1 colher de sopa de azeite doce até ficar douradinha.
2. Reserve somente a calabresa, na mesma panela que refogou a calabresa acrescente a cabola cortada em pequenos pedaços, coloque 1 colher de azeite doce, 2 dentes de alho, ½ colher de café de sal.
3. Misture com a calabresa e despeje no multiprocessador ou liquidificador junto com os outros ingredientes.



RECHEIO CREME DE QUEIJO TRADICIONAL

INGREDIENTES

- 1 xícara de leite líquido
- 25g de queijo parmesão ralado
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de amido de milho

MODO DE PREPARO

1. Dissolve o amido de milho no leite, em seguida despeja na panela e leva ao fogo mexendo até engrossar em ponto de mingau.



RECHEIO DE AZEITONA

INGREDIENTES

- 100 g de ricota
- 1/2 xícara (chá) de azeitonas pretas picadas
- 1 caixinha de creme de leite
- 1/2 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de salsa

MODO DE PREPARO

1. Em um liquidificador, bata bem todos os ingredientes até ficar homogêneo.



RECHEIO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- Leite condensado cozido
- 200g de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO

1. Cozinhe 1 lata de leite condensado na panela de pressão por 50 minutos após pegar pressão, derreta o chocolate no microondas de 30 em 30 segundos.
2. Misture o chocolate com o leite condensado cozido (doce de leite) até ficar homogêneo.



RECHEIO ROMEU E JULIETA

INGREDIENTES

- 250g de goiabada
- 1 caixa de creme de leite
- 25g de queijo ralado

MODO DE PREPARO

1. Amasse a goiabada, misture o creme de leite e queijo ralado, coloque na manga de confeitar para facilitar o recheio.