

FD-168
ed. 2
703



A Embrapa - Trigo
oferece a você
receitas de sucesso...



EDITORA, Pe. BERTHIER - Passo Fundo-RS





PÃO FANTASIA

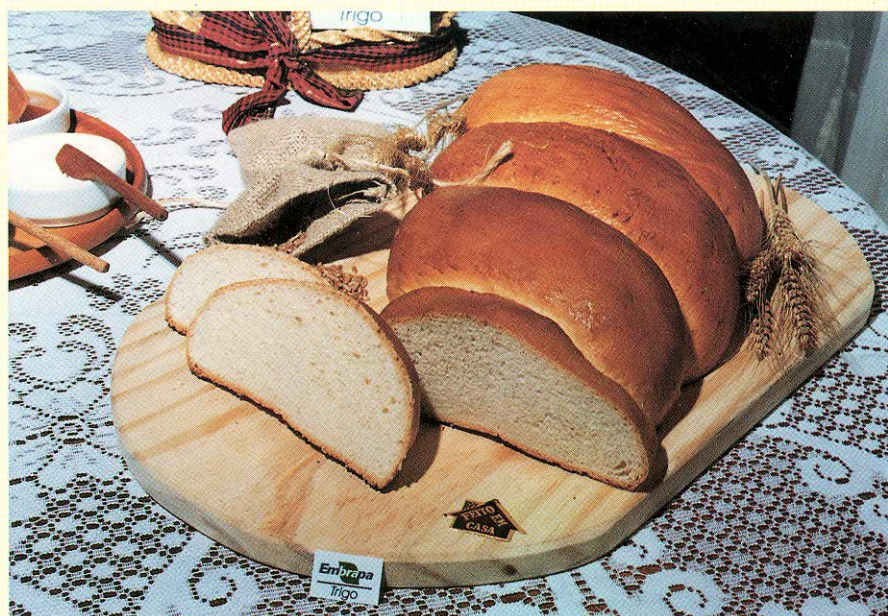
Ingredientes:

- ⇒ 1 kg de **farinha de trigo nacional***
- ⇒ 400 ml de leite (ou até dar ponto)
- ⇒ 2 ovos
- ⇒ ½ colher de sopa de sal
- ⇒ 1 colher de sopa de açúcar
- ⇒ 10 g de fermento instantâneo ou 1 colher de sopa bem cheia
- ⇒ ⅓ de xícara de manteiga ou margarina derretida morna
- ⇒ 50 g de queijo parmesão ralado
- ⇒ 3 colheres de sopa de salsinha e cebolinha picadas
- ⇒ 2 colheres de sopa de cebola picada
- ⇒ 3 colheres de sopa de cenoura ralada
- ⇒ 3 colheres de sopa de azeitona picada
- ⇒ 4 colheres de sopa de salame picado em tirinhas

Modo de fazer:

Misturar o fermento instantâneo e a farinha. Acrescentar o açúcar e o sal e misturar novamente. Juntar os ovos bem batidos, o leite e os demais ingredientes e amassar bem, até formar uma massa lisa, brilhante e que desgrude da bacia. Colocar em uma forma previamente untada com óleo e deixar o pão crescer até dobrar de volume. Assar em forno pré-aquecido (\pm 180 °C) por aproximadamente 45 minutos, até dourar. Retirar do forno, pincelar com margarina ou manteiga para ficar com aspecto brilhante.

* Essa farinha é produzida pelos melhores moinhos brasileiros.



TRANÇA SUÍÇA

Ingredientes:

- ⇒ 1 kg de **farinha de trigo nacional***
- ⇒ 10 gramas de fermento instantâneo ou 1 colher de sopa bem cheia
- ⇒ ½ litro de leite (ou até dar ponto)
- ⇒ 3 colheres de sopa rasas de açúcar
- ⇒ 4 colheres de chá de sal
- ⇒ ½ de xícara de manteiga derretida morna
- ⇒ 1 gema (para pincelar o pão)

Modo de fazer:

Misturar o fermento instantâneo e a farinha. Em um recipiente separado, misturar os demais ingredientes e mexer bem. Adicionar aos poucos essa mistura à farinha, com o auxílio de uma colher de pau e, quando a massa ficar mais consistente, trabalhar com as mãos, sovando até a massa ficar lisa, brilhante, e desgrudar da bacia. Deixar descansar a massa por 30 minutos, coberta com um pano e, após, dividi-la em duas porções iguais. Com esses pedaços, formar 2 longos rolos afinados nas extremidades. Para modelar a trança, colocar um rolo sobre o outro em forma de cruz e, após, transpassar os rolos, trançando-os até terminar a massa. As pontas do final da massa deverão ser unidas, bem apertadas, e colocadas para baixo (assim a trança não se abre). Colocar o pão de trança em uma forma previamente untada com óleo e deixar crescer até dobrar de volume. Após, pincelar o pão com a gema de ovo batida e levar ao forno pré-aquecido (± 180 °C) por aproximadamente 40 minutos, até dourar.

* Essa farinha é produzida pelos melhores moinhos brasileiros.



PÃO DOCE RECHEADO

Ingredientes:

- ⇒ 1 kg de **farinha de trigo nacional** *
- ⇒ 10 gramas de fermento instantâneo ou 1 colher de sopa bem cheia
- ⇒ $\frac{1}{3}$ litro de água morna (ou até dar ponto)
- ⇒ 1 colher de chá de sal
- ⇒ 2 colheres de sopa de açúcar
- ⇒ 5 colheres de açúcar mascavo
- ⇒ $\frac{1}{3}$ de xícara de margarina derretida morna
- ⇒ doce em massa (goibada, marmelada etc) ou qualquer geléia de sua preferência (para o recheio)

Modo de fazer:

Misturar o fermento instantâneo e a farinha. Acrescentar o sal, o açúcar e o açúcar mascavo e mexer bem. Adicionar lentamente a margarina e a água morna e misturar com uma colher de pau. Quando a massa ficar mais dura, que permita o amassamento manual, sovar até que fique bem lisa, com aspecto brilhante, e desgrude da bacia. Esticar a massa com um rolo, na forma oval, até ficar com a espessura de aproximadamente 4 centímetros. Espalhar sobre a massa o doce e, após, enrolar firmemente, como um rocambole. Colocar o pão numa forma untada com óleo e deixar crescer até dobrar de volume. Colocar a forma no forno previamente aquecido (± 180 °C) e assar por aproximadamente 40 minutos, até dourar. Retirar do forno, deixar esfriar e salpicar com açúcar de confeitiro para decorar.

* Essa farinha é produzida pelos melhores moinhos brasileiros.

Amigo Consumidor do Trigo Nacional

A Embrapa - Centro Nacional de Pesquisa de Trigo (Embrapa-Trigo), desde sua fundação, em 1974, tem por missão gerar, adaptar e promover conhecimentos e tecnologias visando à sustentabilidade da produção de grãos, com ênfase em trigo e em outros cereais de inverno.

Contando com uma equipe de 230 empregados, dos quais 55 são pesquisadores, a Embrapa-Trigo tem sido bem-sucedida na materialização de suas metas, destacando-se os resultados obtidos em ações de suporte a programas de desenvolvimento rural e regional que atendem diretamente mais de 10.000 pessoas/ano, entre produtores, extensionistas, pesquisadores, industriais, comerciantes, políticos e consumidores dos produtos estudados pelo Centro, e em atividades de difusão e transferência de tecnologia.

Visando ao segmento de consumo de produtos derivados de trigo, a Embrapa-Trigo desenvolve pesquisa em trigos de melhor qualidade para panificação e dedica expressivo esforço à validação de receitas de pães das mais diversas formas e origens produzidos com farinhas obtidas das cultivares nacionais, a semelhança das receitas apresentadas neste documento.

Nossa expectativa é de que os consumidores possam usufruir do que há de melhor em matéria de produtos à base de trigo. A prova disso está aqui, nestas receitas de pães especiais que você pode fazer na sua casa e ter a certeza da aprovação de seus familiares. Muito sucesso.

Embrapa-Trigo

