

*Faça pães
internacionais
com farinha
de trigo
nacional*



APRESENTAÇÃO

Indiscutivelmente, a triticultura brasileira deu um salto extremamente grande em termos de qualidade. Hoje, podemos afirmar que produzimos, no Brasil, trigo de qualidade compatível com a qualidade do trigo obtido em qualquer parte do mundo.

A idéia é que possamos ser menos dependentes do produto importado, uma vez que o país tem condições de produzir trigo em pelo menos onze estados, do Rio Grande do Sul a Tocantins, do Mato Grosso à Bahia.

Esta publicação, que a Embrapa Trigo tem a satisfação de editar, oferece algumas receitas, especialmente escolhidas, para exemplificar as possibilidades de uso de farinhas de trigo brasileiro na confecção de pães similares aos produzidos em outros países, tradicionais consumidores dessas apetitosas delícias e que também são conhecidos pelo exigente paladar em relação a este alimento tão completo.

Benami Bacaltchuk
Chefe- Geral
Embrapa Trigo



PAN DI PEPERONI I PEPER (Pão da Itália)

INGREDIENTES

- 1 colher de sopa cheia de fermento biológico instantâneo
- 1 colher de chá de pimenta moída
- ± 2 copos de água morna
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 2 colheres de chá de sal
- 5 copos de farinha de trigo nacional*
- 1 pimentão grande cortado em quadradinhos



MODO DE FAZER

Misture 2 copos de farinha, o fermento e a pimenta moída. Misture à água morna, o açúcar e o sal, mexendo bem até dissolver estes ingredientes. Adicione aos ingredientes secos, preparados no item 1, a mistura preparada no item 2 e mexa bem. Adicione a esta mistura o pimentão picado e a farinha de trigo e sove até obter uma massa lisa. Coloque a massa em uma vasilha polvilhada com farinha de trigo e deixe descansar por 1½ hora ou até dobrar de volume. Após este tempo, sove suavemente a massa e deixe descansar por 10 a 15 minutos. Divida a massa em nove porções iguais e modele no formato de bolas. Em uma forma previamente untada, coloque as bolas de massa como se formassem uma trança, apertando bem uma porção de massa contra a outra. Coloque o pão para crescer até dobrar de volume, por aproximadamente 1 hora. Coloque a forma em forno pré-aquecido a 250 °C e asse por aproximadamente 30 minutos ou até o pão adquirir coloração dourada. Retire o pão da forma, coloque em uma grade e pincele com óleo.

O "PAN DI PEPERONI I PEPER", concebido na Itália, é um pão salgado e condimentado que pode ser usado como acompanhamento.



ROSYNTJIEBROOD (Pão da África do Sul)

INGREDIENTES

- 1 colher de sopa cheia de fermento biológico instantâneo
- ± 1 kg de farinha de trigo nacional*
- 1 1/3 copos de açúcar
- 3 colheres de chá cheias de canela em pó
- 2 colheres de chá rasas de noz moscada ralada
- 1 colher de chá de erva-doce moída (opcional)
- 150 g de passas de uvas sem sementes
- 4 colheres de sopa rasa de manteiga ou margarina
- ± 1 3/4 de copos de água morna

MODO DE FAZER

Misture os ingredientes secos e junte as passas de uvas. Derreta a manteiga ou margarina, adicione aos ingredientes secos e misture. Adicione a água e forme uma massa, deixe a massa descansar, em local aquecido, por cerca de 45 minutos, ou até dobrar de volume. Sove suavemente a massa, achate com um rolo e enrole bem como se fosse um rocambole. Modele a massa e coloque em forma retangular untada (de pão de forma), deixe crescer, por 30 a 45 minutos, ou até dobrar de volume, coberta e em local aquecido. Asse na temperatura de 180 °C por uma hora, ou até o pão adquirir coloração marrom médio no topo ou som oco quando batido na parte inferior. Deixe o pão esfriar um pouco antes de retirá-lo da forma. Coloque-o sobre uma grade até esfriar completamente. Sirva em fatias com manteiga.

O "ROSYNTJIEBROOD" origina-se da África do Sul, onde era utilizado como merenda das crianças durante as longas viagens de carroça.



KENYÉR

(Pão da Hungria)

INGREDIENTES

- 1 colher de sopa cheia de fermento biológico instantâneo
- 1 kg de farinha de trigo nacional*
- ± 2 copos de água morna
- 1 colher de sopa rasa de sal

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes secos, e por último a água morna em quantidade suficiente para obter uma massa nem muito dura nem muito mole. Sove a massa até esta desgrudar da mesa e das mãos. Após, polvilhe a massa com farinha de trigo, cubra-a com um pano e deixe descansar em local aquecido por aproximadamente 30 minutos, ou até dobrar de volume. Modele a massa conforme a ilustração, sem cortá-la, e coloque-a em uma forma previamente untada até dobrar de volume, por aproximadamente 45 minutos.

Antes de assar, corte o pão com faca ou estilete bem afiado, no sentido do comprimento. Asse em forno pré-aquecido, à temperatura de 180 °C por 30 minutos ou até o pão adquirir coloração marrom-dourado. Retire o pão da forma e coloque-o para esfriar em uma grade.

** Essa farinha é produzida pelos melhores moinhos brasileiros.*

KENYÉR é procedente da Hungria, onde, até 1945, quase todas as donas-de casa faziam seu próprio pão, identificavam-no e levavam-no para assar nas padarias. O peso desses pães variava de 2 a 9 kg, sendo aqui descrita a receita básica dessa época.



Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

Centro Nacional de Pesquisa de Trigo

Ministério da Agricultura e do Abastecimento

Rodovia BR 285, km 174 - Caixa Postal 451

99001-970 Passo Fundo, RS

Fone: (054) 311 3444, Fax: (054) 311 3617

e-mail: trigo@cnpt.embrapa.br

site: <http://www.cnpt.embrapa.br>