



#FIQUEEMCASA



## QUEM DIRIA QUE IRÍAMOS FAZER O NOSSO PÃO TODOS OS DIAS?

A Condi está presente em mais um momento da vida dos portugueses e para o ajudar a tornar-se num verdadeiro "Padeiro Profissional" deixamos aqui algumas dicas e receitas.

Para que o seu pão fique sempre bom, há um ingrediente que não pode faltar: **AMOR**.

A juntar a este ingrediente só tem de acrescentar:

**FARINHA • ÁGUA • SAL • FERMENTO DE PADEIRO CONDI.**

### QUE QUANTIDADES DEVE UTILIZAR PARA 3 TAMANHOS DE PÃO?

FARINHA SEM FERMENTO	1000G	750G	500G
SAL	14G	10G	7G
<b>FERMENTO DE PADEIRO EM PÓ CONDI</b>	<b>1 SAQUETA (11G)</b>	<b>2/3 SAQUETA (8G)</b>	<b>1/2 SAQUETA (5.5G)</b>
ÁGUA	600G - 750G	450 - 550G	300G - 375G



[www.condi.pt](http://www.condi.pt)  
@condialimentar  
#desfruteavida



**FARINHA**



**ÁGUA**



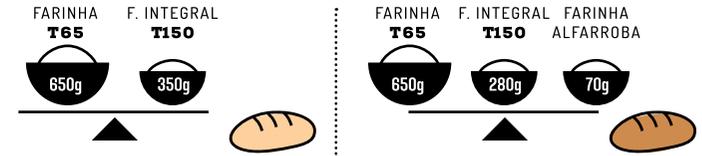
**SAL**



**FERMENTO**

1. ... a quantidade de farinha é que determina as quantidades dos restantes ingredientes. A farinha que se utiliza normalmente é a farinha de trigo sem fermento tipo 65, denominada T65.

#### • IDEIAS PARA MISTURAR FARINHAS •

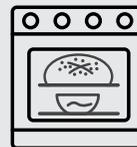


2. ... deve ser cerca de 60% a 75% em relação ao peso da farinha. A água deve ser colocada aos poucos e só deve ser utilizada na totalidade se a massa tiver a consistência adequada.
3. ... a quantidade de sal deve ser cerca de 1.4% em relação ao peso da farinha, ou seja para uma receita de 500g de farinha, a quantidade de sal deverá ser de 7g.
4. ... o fermento a utilizar é o de padeiro e a versão em pó é a mais prática (tem uma validade maior e pode ser guardado, depois de aberto, durante mais tempo). Em termos de quantidade deverá usar cerca de 1.1% em relação ao peso da farinha (ver tabela).

### • DICAS •

PARA FAZER PÃO

01



#### PÃO MAIS HÚMIDO

Para ajudar a formar a cõdea do pão e a torná-lo mais húmido basta colocar um recipiente com água dentro do forno enquanto o pão coze.

02



#### O MEU PÃO ESTÁ BEM COZIDO?

Para verificar se o pão está bem cozido, abra o forno e bata no pão, se ouvir um som oco é porque está cozido.

Cuidado para não se queimar.

03



#### UMA FERMENTAÇÃO MAIS LONGA VAI TORNAR O PÃO MAIS SABOROSO.

Para que a massa levede bem, deve colocá-la numa taça grande (para poder crescer), tapá-la com película aderente e depois envolver a taça numa manta polar. Deve também colocar num local protegido de correntes de ar.

04



#### PODE USAR:



Máquina



À Mão

# PÃO DE CEREAIS

SIGA A RECEITA  
PASSO A PASSO



EM PARCERIA COM:

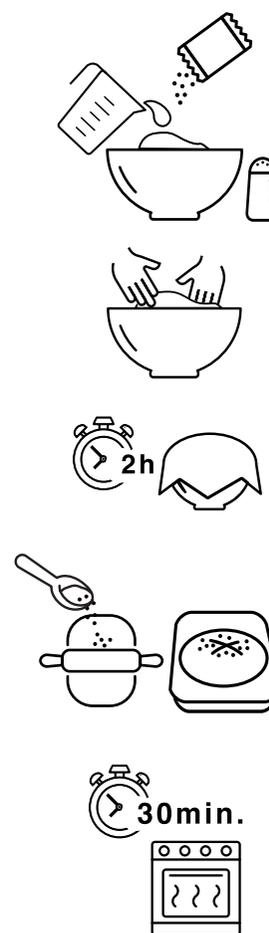


## INGREDIENTES:

- 335ml de água
- 1 c. de chá de sal
- 400g de farinha de trigo sem fermento
- 100g de farinha de trigo integral
- ½ saqueta de fermento de padeiro Condi
- 50g de mistura de sementes



## MODO DE PREPARAÇÃO:



**1.** Coloque todos os ingredientes dentro de uma tigela, com exceção da mistura de sementes.

**2.** Usando as pontas dos dedos comece a envolver os ingredientes de fora para dentro e mexa bem até criar uma massa.

**3.** Molde a massa em forma de bola, cubra-a com um pano de cozinha e deixe levedar cerca de 2 horas ou até dobrar de volume.

Para um pão ainda mais saboroso, siga a dica **03**.

**4.** Quando a massa estiver pronta, polvilhe a bancada com farinha e amasse um pouco. Com a ajuda do rolo da massa, estique-a e coloque parte das sementes por cima. Feche-a e volte a amassar. Repita este processo até acabar as sementes.

**5.** Depois, forme uma bola e coloque-a num tabuleiro de forno previamente polvilhado com farinha. Leve ao forno pré-aquecido cerca de 30 min a 200°C.

# PÃO DA AVÓ

SIGA A RECEITA  
PASSO A PASSO



## INGREDIENTES:

- 300g de água
- 1 c. de chá de sal (7g)
- 500g de farinha tipo 65
- ½ saqueta de fermento de padeiro Condi
- 1 c. de chá de açúcar
- Farinha para polvilhar



## MODO DE PREPARAÇÃO:



- 1.** No copo de robot, coloque a água e o fermento e programe 37°C, 3 minutos na velocidade 2.



- 2.** Junte a farinha, o açúcar e o sal. Programe 4 minutos na velocidade especial para massas.



- 3.** Retire a massa do copo e coloque numa taça previamente polvilhada com farinha. Molde a massa em forma de bola, cubra com um pano e deixe levedar, num local quente, 2 horas ou até que fique com o dobro do volume.

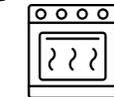
Para um pão ainda mais saboroso, siga a dica **03**.



- 4.** Cubra as mãos com um pouco de farinha, retire a massa da taça, molde-a a gosto e coloque-a num tabuleiro de forno, previamente polvilhado com farinha. Deixe levedar novamente durante 30 minutos.



- 5.** Depois, faça um corte por cima da massa e leve ao forno, pré-aquecido a 180°C durante 30 minutos.



# PÃO SALOIO

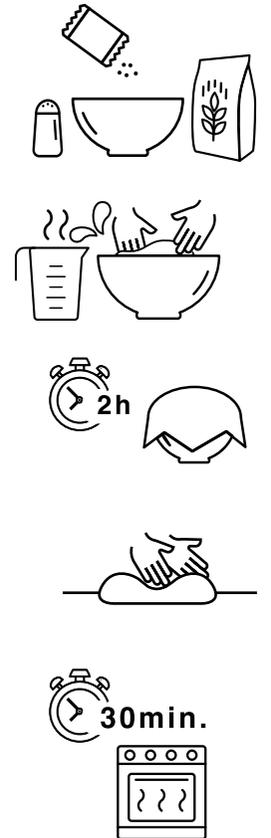


## INGREDIENTES:

- 300ml de água morna
- ½ saqueta de fermento de padeiro Condi
- 500g de farinha sem fermento
- 1 c. de chá de sal (7g)
- Farinha para polvilhar



## MODO DE PREPARAÇÃO:



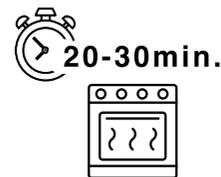
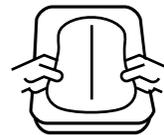
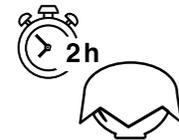
- 1.** Coloque numa tigela o fermento, a farinha e o sal e misture.
- 2.** Adicione a água aos poucos e utilizando as pontas dos dedos comece a envolver os ingredientes de fora para dentro até criar uma massa.
- 3.** Coloque a massa numa taça grande, cubra-a com um pano de cozinha e deixe levedar até dobrar de volume.  
Para um pão ainda mais saboroso, siga a dica **03**.
- 4.** Quando a massa estiver pronta, polvilhe a bancada com farinha e amasse um pouco. Forme uma bola e coloque-a num tabuleiro forrado com papel vegetal.
- 5.** Leve ao forno a 200°C cerca de 30 minutos.

# PÃO DE ÁGUA



## INGREDIENTES:

- 760ml de água
- 1 saqueta de fermento de padeiro Condi
- 1kg de farinha sem fermento
- 2 c. de chá de sal (14g)



## MODO DE PREPARAÇÃO:

- 1.** Coloque numa taça a água e a farinha e misture. Deixe repousar cerca de 45 minutos.
- 2.** Adicione o fermento e o sal e amasse, usando as pontas dos dedos de fora para dentro até a massa ficar no ponto de véu\*.
- 3.** Cubra a massa com um pano de cozinha e deixe levedar cerca de 2 horas ou até dobrar de volume. Para um pão ainda mais saboroso, siga a dica **03**.
- 4.** Pré-aqueça o forno a 250°C. Coloque a massa num tabuleiro de forno, polvilhado com farinha, e estenda-a em retângulo, sem amassar muito. Dê um golpe no sentido do comprimento da massa de uma ponta à outra.
- 5.** Leve ao forno a 250°C cerca de 20-30 minutos. Deixe arrefecer sobre uma rede antes de servir. Para saber se o pão está bem cozido, siga a dica **02**.

\*PONTO DE VÉU: é quando se estica um pouco da massa com os dedos até ficar bem fina e quase translúcida, mas sem furar.

# PÃO DE ALFARROBA



RECEITA RECOMENDADA:

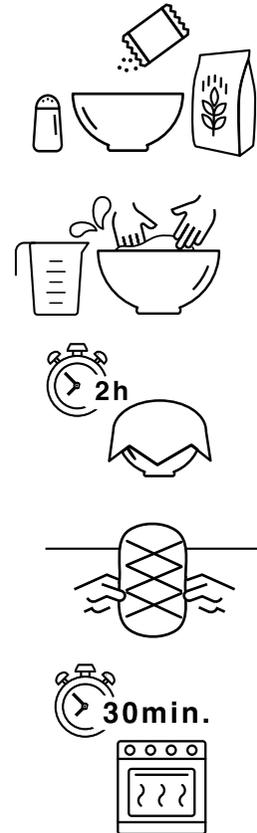
Ágata Roquette

## INGREDIENTES:

- 650g de farinha de trigo sem fermento
- 280g de farinha de trigo integral
- 70g de farinha de alfarroba
- 650ml de água
- 2 c. de chá de sal (14g)
- 1 saqueta de fermento de padeiro Condi



## MODO DE PREPARAÇÃO:



- 1.** Coloque numa tigela o fermento, as farinhas e o sal e misture.
- 2.** Adicione a água aos poucos e utilizando as pontas dos dedos comece a envolver os ingredientes de fora para dentro até criar uma massa.
- 3.** Coloque a massa numa taça grande, cubra-a com um pano de cozinha e deixe levdar 2 horas ou até dobrar de volume. Para um pão ainda mais saboroso, siga a dica **03**.
- 4.** Pré-aqueça o forno a 250°C. Quando a massa estiver pronta, polvilhe a bancada com farinha e estenda a massa em retângulo, sem amassar muito. Em seguida faça golpes em formato de “cruz” no sentido do comprimento.
- 5.** Coloque-a num tabuleiro de forno, previamente polvilhado com farinha e cubra com mais um pouco de farinha. Leve ao forno a 250°C durante cerca de 30 minutos.

# PÃEZINHOS COM FRUTOS SECOS SEM GLÚTEN

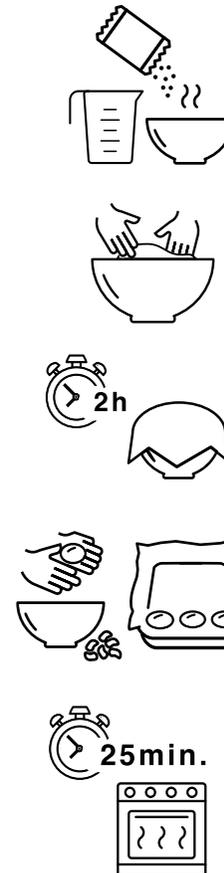


## INGREDIENTES:

- 150g de farinha de aveia
- 70g de amido de milho Condi
- 70g de fécula de batata Condi
- 50g de farinha de alfarroba
- 20g de amêndoa móida
- 200ml de leite morno
- 1/2 saqueta de fermento de padeiro Condi
- 2 ovos
- 80g de manteiga
- 2 c. de chá de açúcar
- 1 c. de chá de sal
- 60g de castanha do maranhão laminada (se pretender pode substituir por nozes)



## MODO DE PREPARAÇÃO:



- 1.** Numa tigela, coloque todos os ingredientes, com exceção da castanha do maranhão.
- 2.** Mexa todos os ingredientes até criar uma massa. Para que o processo seja mais rápido e eficaz, transfira a massa para um recipiente mais largo e alto.
- 3.** Cubra a massa com um pano de cozinha e deixe levedar 2 horas ou até dobrar de volume. Para um pão ainda mais saboroso, siga a dica **03**.
- 4.** Pré-aqueça o forno a 180°C e acrescente os frutos secos à massa. Depois, com as mãos “enfarinhadas” com fécula de batata, molde a massa em pequenas bolinhas e disponha-as num tabuleiro de forno untado com azeite e forrado com papel vegetal.
- 5.** Leve ao forno 25 minutos até ficar com aspeto dourado.