

**Pão caseiro artesanal**

Rendimento: 3 pães 250g cada



1h30 min.

| Quantidade  | Ingredientes   |
|---|--|
| 500g<br>6g<br>6g<br>250ml   | Farinha de trigo<br>Sal<br>Fermento biológico fresco<br>Água |
| <b>Modo de Preparo:</b><br><br>Misturar todos os ingredientes deixar descansar a massa após 30 minutos sovar novamente e modelar e levar ao forno 180° graus por 20 minutos em média podendo variar dependendo do forno, para verificar se está assado olhar o fundo do pão se estiver corado estará assado. No forno turbo a temperatura é 150° a 180° podendo variar a textura e o tempo de forno, em média 12 minutos. |  |
| <b>Guarnições/ Decorações</b><br><b>Observação:</b><br><b>A quantidade de água é a base, mas se necessitar pode acrescentar mais um pouco.</b>  |  |

**Pão australiano**



Rendimento: 4 baguete ou 10 pães boleados



Preparo: 2h com descanso

| Quantidade | Ingredientes               |
|------------|----------------------------|
| 270g       | Farinha integral           |
| 270g       | Farinha de trigo           |
| 20g        | Fermento biológico fresco  |
| 30g        | Chocolate em pó            |
| 45g        | Açúcar mascavo             |
| 60g        | Mel                        |
| 10g        | Sal                        |
| 60g        | Castanha picada (opcional) |
| 300ml      | Água                       |

**Modo de Preparo:**

Fazer uma massa meio mole mas que não grude nas mãos, deixar crescer e colocar em forma, em formato de baguete ou de pão de hambúrguer (bolinha) polvilhar farinha de fubá e fazer algumas fissuras em diagonal em cima do pão levar fornear em temperatura alta 180° graus por 10 a 15 minutos, no forno convencional no forno turbo ou combinado 170° dar vapor e assar em 12 minutos, também pode pincelar com ovo batido uma pitada sal e pouco de leite ou água e se quiser pode colocar por cima da pintura, gergelim ou sementes de papoula ou outra de seu gosto em geral todos podem por em cima.

Guarnições/ Decorações

**Observação:**

**A quantidade de água é a base, mas se necessitar pode acrescentar mais um pouco.**

**Massa folhada**

Rendimento:



Preparo: 10 min

| Quantidade | Ingredientes           |
|------------|------------------------|
| 500g       | Farinha de trigo       |
| 5g         | Sal                    |
| 15g        | Açúcar                 |
| 250g       | Margarina para folhado |
| 250ml      | Agua                   |

## Modo de Preparo:

Misturar todos os ingredientes exceto a margarina sovar bem a massa e deixar descansar 10 minutos, após esse tempo abrir a massa na bancada em formato de retângulo com auxílio do rolo, e fazer divisão de três partes sobre a massa sem cortar, nesta divisão dispor em duas partes da massa a margarina folhada, e de forma a dobrar a parte sem margarina sobre o meio e a outra parte com margarina em cima desta.

A partir de este ponto repetir o processo mais quatro vezes sem adicionar mais margarina. Se estiver muito quente a cada dobra deixar descansar 10 minutos na geladeira para não estabilizar a margarina de forma que a mesma não homogeneíze na massa, após este processo está pronta para uso. Pela quantidade de gordura tem que assar em temperatura alta. No convencional 250° graus 15 a 20 minutos, no forno turbo 180° 12 a 15 minutos.

Guarnições/ Decorações

**Observação:****A quantidade de agua é a base, mas se necessitar pode acrescentar mais um pouco.**