



Pães Especiais

COM DELICIOSOS RECHEIOS

Bom Princípio[®]

ALIMENTOS



PRÉ-MISTURA DE BRIOCHE:

- 1kg de pré-mistura de brioche;
- 20g de fermento seco;
- 200ml de água gelada;
- 20g de cascas de laranja cristalizada;
- 30g de Damascos Secos picados Bom Princípio;
- 30g de Nozes picadas Bom Princípio;
- 30g de Ameixas Desidratadas picadas;
- 30g de lâminas de amêndoas;
- 125g de manteiga derretida em temperatura ambiente;
- 150g de ovos pasteurizados (cerca de 3 und.).

MODO DE PREPARO:

Em um pequeno recipiente, ative o fermento colocando um pouco da água, desta vez morna, o fermento seco e um punhadinho da pré-mistura. Deixe descansar por cerca de 10min. Em uma masseira, coloque os demais ingredientes, exceto a manteiga, por último o fermento, bata em velocidade baixa até misturar tudo muito bem. Quando a massa estiver firme e homogênea, baixe a velocidade e acrescente a manteiga aos poucos até a massa ficar enxuta. Deixe descansar até dobrar de volume.

RECHEIO DE MARZIPAN:

- 50g de Recheio sabor Limão Bom Princípio;
- 200g de açúcar de confeitiro;
- 150g de farinha de amêndoas;
- Algumas gotas de essência de amêndoas.

MODO DE PREPARO:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes até formar uma massa homogênea e que desgrude das mãos, dê o ponto na massa com mais açúcar de confeitiro se necessário. Molde a massa obtida em formato cilíndrico e leve ao refrigerador. Abra a massa, disponha o cilindro de recheio de marzipan no centro e o cubra totalmente com a massa. Deixe crescer por uma hora ou até que a massa dobre de tamanho. Asse em forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 30min.



BeerBrot

PRÉ-MISTURA DE PÃO RÚSTICO:

- 1kg pré-mistura de pão rústico;
- 600ml de cerveja Blond Ale ou alguma cerveja puro malte de sua escolha;
- 20g de fermento seco para massas doces;
- 20ml de massa madre;
- 30g de mel;
- 300g de Recheio de Banana com Canela Bom Princípio;
- Sementes de chia para decorar.

MODO DE PREPARO:

Adicionar 1kg da mistura, 600ml de cerveja, 30g de fermento seco já ativado, 30g de mel à masseira, bata em velocidade baixa por alguns minutos, em seguida, quando a massa estiver homogênea, aumente a velocidade e bata por mais seis minutos. Caso não tenhas onde bater sua massa, não se preocupe: sove com as mãos que o resultado será igualmente espetacular. Após sovar a massa, deixe descansar por 30 min, polvilhe farinha sobre uma bancada, divida e abra a massa em retângulos, espalhe o Recheio de Banana com Canela Bom Princípio e dobre a massa em três ou em um formato de rocambole. Disponha sobre uma forma untada com um pouco de óleo, deixe a massa crescer por uma hora ou até que dobre de volume. Pincele água sobre a massa já crescida e salpique as sementes de chia.



Fofinho Crocante

COM RECHEIOS DELICIOSOS

PRÉ-MISTURA DE PÃO DE LEITE:

Para massa:

- 1kg de pré-mistura para pão de leite;
- 400ml de água fria;
- 20g de fermento seco para massas doces;
- 30g de margarina ou manteiga.

Cobertura:

- 445g de farinha de trigo;
- 2g de fermento químico em pó;
- 2g de sal refinado;
- 20g de cacau em pó sem açúcar (para versão de chocolate);
- 310g de manteiga sem sal em temperatura ambiente;
- 300g de açúcar confeiteiro;
- 6ml de essência de baunilha (para versão baunilha);
- 6ml de essência de amêndoas (para versão chocolate);

Recheios sugeridos:

Para melhor resultado e acabamento de sua receita, opte por recheios forneáveis. A Bom Princípio Alimentos tem produtos de alta qualidade e excelente desempenho no forno. Experimente com:

- Goiaba;
- Morango;
- Chocolate ao Leite;
- Chocolate com Avelã.

MODO DE PREPARO:

Preparo da massa:

Inicie com o processo para despertar o fermento com água morna e um pouquinho de farinha de trigo, em seguida coloque os ingredientes na masseira nesta ordem: pré-mistura, água, margarina e o fermento. Bata em velocidade baixa até formar uma massa homogênea, aumente a velocidade até a massa ficar bem lisinha e elástica. Deixe descansar até dobrar de volume, cerca de uma hora. Divida a massa em porções de 80g (cerca de 17 und), recheie com os recheios Bom Princípio e deixe crescer novamente.

Para cobertura:

Enquanto a massa cresce, prepare sua cobertura. Em uma vasilha peneire a farinha, o sal, o fermento e se estiver fazendo a versão de chocolate, inclua o cacau no processo. Reserve. Bata com uma batedeira ou com batedor de arame a manteiga com o açúcar de confeiteiro em velocidade média até que fique uma mistura bem cremosa e clara. Adicione o extrato e bata por mais um minutinho. Junte a mistura seca e continue batendo até incorporar. Abra a massa obtida entre dois retângulos de papel-manteiga com uma espessura de 1,5 cm, corte com a boca de um copo e marque com palitos ou com uma faca. Disponha os discos da massa sobre os pãezinhos já recheados e crescidos. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 15 min ou até que a base esteja dourada e a cobertura sequinha e crocante.





Bakba

PÃO DE LEITE COM CHOCOLATE E AVELÃ

PRÉ-MISTURA DE PÃO DE LEITE:

Para massa:

- 1kg de pré-mistura para pão de leite;
- 400ml de água fria;
- 20g de fermento seco para massas doces;
- 30g de margarina ou manteiga;
- 50g de Chocolate com Avelã Bom Princípio.

MODO DE PREPARO:

Inicie com o processo para despertar o fermento com água morna e um pouquinho de farinha de trigo e em seguida coloque os ingredientes na masseira nesta ordem: pré-mistura, água, margarina e o fermento. Bata em velocidade baixa até formar uma massa homogênea, aumente a velocidade até a massa ficar bem lisinha e elástica. Deixe descansar até dobrar de volume, cerca de uma hora. Divida a massa em quatro porções iguais. Abra em retângulos e espelhe uma camada de Chocolate com Avelã Bom Princípio, cuide para que a camada não fique muito grossa pois dificulta o manuseio da massa. Atenção também para a camada não ficar muito fina pois ela pode desaparecer no seu pão, enrole como um rocambole e em seguida corte ao meio, entrelace as metades e coloque em uma forma untada para crescer novamente. Asse em forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 20 min ou até que a superfície fique dourada.



Pão Rústico

RECHEADO COM DAMASCO, COPA E GORGONZOLA

PRÉ-MISTURA DE PÃO RÚSTICO:

- 1kg de pré-mistura para pão rústico;
- 620ml de água fria;
- 20g de fermento seco para massas salgadas;
- 10ml de massa madre;
- 40ml de azeite de oliva;
- 500g de Recheio sabor Damasco Bom Princípio;
- 150g de copa;
- 150g de queijo gorgonzola.

MODO DE PREPARO:

Inicie o pão ativando seu fermento com água morna e parte da farinha. Em uma masseira, junte os demais ingredientes e o fermento ativado. Bata em velocidade baixa até misturar os secos com os líquidos e em seguida aumente a velocidade da masseira até que a massa fique lisa e homogênea. Deixe descansar por uma hora, abra a massa em um retângulo grande espalhe o recheio, o gorgonzola em pedaços e as rodelas de copa, enrole a massa de forma que não fique nenhuma parte do recheio a mostra. Polvilhe farinha sobre a massa, faça os cortes superficiais que mais gostar e deixe crescer por mais uma hora e meia, asse em forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 30 min. Para uma crosta mais crocante e rústica, libere jatos de vapor de vez em quando caso seu forno tenha esse recurso.



Pão do Esportista

COM RICOTA E GOIABA



PRÉ-MISTURA DE PÃO MULTIGRÃOS:

- 1kg de pré-mistura de pão multigrãos;
- 580ml de água;
- 20g de fermento seco para massas salgadas;
- 300g de ricota fresca;
- 600g de Recheio Sabor Goiaba Bom Princípio.

MODO DE PREPARO:

Ative seu fermento como já mostramos nas outras receitas, adicione os ingredientes (pré-mistura, água, fermento) na batedeira ou na masseira, bata em velocidade baixa até misturar bem e aumente a velocidade até a massa homogenizar. Deixe crescer por uma hora, abra a massa, separe em quatro partes, abra a massa, espalhe o Recheio de Goiaba Bom Princípio, rale a ricota sobre o recheio, dobre a massa em três partes e feche as bordas de modo que o recheio não fique a mostra. Asse por 30 min em forno pré-aquecido a 180°C.



Pão Caseiro

RECHEADO COM FRUTAS VERMELHAS E FAROFA CROCANTE (CUCA GAÚCHA)

PRÉ-MISTURA DE PÃO CASEIRO:

- 1kg de pré-mistura de pão caseiro;
- 240ml de água;
- 200g de ovos;
- 20g de fermento seco para massas doces;
- 100g de manteiga;
- Raspas de casca de limão;
- 100g de farinha de trigo;
- 100g de açúcar de confeiteiro;
- 300g de Recheio de Frutas Vermelhas Bom Princípio.

MODO DE PREPARO:

Inicie acordando seu fermento. Em seguida misture a pré-mistura, a água, os ovos e o fermento já ativado e bata em velocidade baixa com o batedor para massas pesadas até a massa ficar homogênea. Aumente a velocidade até que a massa fique lisa e elástica. Divida a massa em cinco porções iguais, aproximadamente 280g. Coloque em formas pré-untadas e deixe crescer até dobrar de volume. Quando estiver no ponto, faça furos com a ponta de uma faca e injete o Recheio de Frutas Vermelhas Bom Princípio de modo a preencher a cavidade formada. Deixe a massa descansar a crescer novamente. Enquanto espera a massa crescer, faça uma farofa com a farinha de trigo, o açúcar e a manteiga utilizando as pontas dos dedos. Quando a massa estiver crescida, pincele com água e coloque uma porção generosa de farofa sobre a massa recheada. Asse por 25 min em forno aquecido a 180°C.



DICA: Experimente essa receita com toda a linha frutas Bom Princípio Alimentos.





Bom Princípio[®]

ALIMENTOS

