

Pão de banana e laranja

Ingredientes para pães de 900grs

4 colheres de sopa de suco de laranja (natural fica melhor)

200 ml de água

2 bananas pequenas e amassadas (você pode usar banana prata)

3 colheres de sopa de Mel

500 Gr de Farinha de trigo (Caso após o primeiro ciclo do amassar a massa estiver mole, acrescente mais umas três colheres de sopa de farinha)

1 1/2 colher de sopa de leite em pó

1 colher de chá de sal

40 Gr de manteiga temperatura ambiente

1 colher de chá de fermento em pó

Modo de fazer:

Colocar a água, suco de laranja, mel e a banana amassada primeira.

Misturar a farinha com o leite em pó e espalhar uniformemente por cima dos líquidos. Em um canto colocar o sal no outro o açúcar. Com o dedo fazer um buraco no meio da Farinha (sem estar em contato com a água) e colocar o fermento. Usar o programa pão normal.

.....

Pão sabor Pizza

Ingredientes para pães de 900grs

1 1/3 copo de água

2 colheres (sopa) de azeite

2 colheres (chá) de sal

2 colheres (chá) de açúcar

2 colheres (sopa) de orégano

1/2 copo de queijo parmesão ralado

3 1/2 copos de farinha

2 colheres (chá) de fermento seco

1 copo de calabresa (opcional)

Modo de Preparo

Adicionar todos os ingredientes na ordem acima. Escolher o Ciclo: 1 (pão básico) Seleccionar a cor do pão. Pressionar a opção II (para pães de 900 g). E Pressionar o botão Iniciar e esperar um delicioso pão quentinho sair da sua máquina.

.....

Pão de Milho

Ingredientes para pães de 900grs

200 ml de leite de coco, batido com 2 ovos

3 colheres (sopa) de manteiga

2 colheres (sopa) de óleo de soja

1/2 copo de fubá

2 colheres (chá) de sal

2 colheres (sopa) de leite em pó

4 colheres (sopa) de açúcar

2 colheres (sopa) de erva-doce (opcional)

2 1/2 copos de farinha de trigo

2 1/2 colher (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo:

Adicionar todos os ingredientes na ordem acima. Escolher o Ciclo 1 (pão básico). Selecione a cor do pão. Pressionar a opção II (para pães de 900 g). E finalmente pressionar o botão iniciar.

Massa de Esfiha

Ingredientes

1/2 copo de água

1/2 copo de leite

1 colher (chá) de açúcar

1 1/2 (chá) de sal

1 colher (sopa) de manteiga

3 1/2 copos de farinha de trigo

2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo

Colocar os ingredientes na ordem acima e escolher o Ciclo 8 - massas. Quando a massa estiver pronta, retirar da máquina e abrir com rolo ou copo. Polvilhar um pouco de trigo nessa hora para que a massa não grudasse tanto nas mãos. Uma vez com a massa aberta, coloque o recheio de sua preferência. Esta receita você consegue fazer 14 esfihas do tamanho médio. Se for muito para você não tenha medo de recorrer ao congelador! E aproveite, é simplesmente delicioso!

Pão de Calabresa e Queijo

Ingredientes para pães de 900grs

1 1/3 copo de água

1 colher (chá) de azeite de oliva

1 1/2 (chá) de sal

2 colheres (sopa) de açúcar

4 colheres (chá) leite em pó

3 colheres (chá) de queijo parmesão ralado

1/2 colher (chá) de alho em flocos

1/2 colher (chá) de cebola em flocos

1/2 colher (chá) de orégano

4 copos de farinha de trigo

2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

1/2 copo de calabresa picada (esperar pelo bip)

1/2 copo de queijo provolone picado (esperar pelo bip)

Modo de Preparo

Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, como exceção da calabresa e do queijo. Escolher o ciclo 1 (pão básico). Na quantidade de massa escolher a opção II. Apertar botão iniciar.

DICA: Depois que a massa tiver quase completamente batida, adicionar à calabresa e o queijo. O recheio foi triturado como no liquidificador.



Pão Branco Tradicional

Ingredientes para pães de 900grs

1 1/3 copo de água (320 ml)

1 1/2 colher de sopa de margarina

1 1/2 colher de chá de sal

2 colheres de sopa de açúcar

4 colheres de chá de leite em pó

4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)

2 colheres de chá de fermento biológico seco

Modo de Preparo

Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, Escolher o ciclo Normal – Sanduíche, selecionar o tamanho do pão. Fechar a tampa e pressionar o botão Iniciar/Parar.

Pão Colonial

Ingredientes para pães de 900grs

1 1/3 copo de leite com 1 ovo (320 ml)

(coloque o ovo dentro do copo e complete o copo com leite)

1 1/2 colher de sopa de margarina

1 1/2 colher de chá de sal

2 colheres de sopa de açúcar

4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)

2 colheres de chá de fermento biológico seco

Modo de Preparo

Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, Escolher o ciclo Normal – Sanduíche, selecionar o tamanho do pão. Fechar a tampa e pressionar o botão Iniciar/Parar.

.....

Pão de Leite

Ingredientes para pães de 900grs

1 1/3 copo de leite com 1 ovo (320 ml)

(coloque o ovo dentro do copo e complete o copo com leite)

2 colheres de sopa de creme de leite

1 1/2 colher de chá de sal

2 colheres de sopa de açúcar

4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)

2 colheres de chá de fermento biológico seco

Modo de Preparo

Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, Escolher o ciclo Normal – Sanduíche, selecionar o tamanho do pão. Fechar a tampa e pressionar o botão Iniciar/Parar.

.....

Pão de Cenoura

Ingredientes para pães de 900grs

- 1 1/3 copo de água (320 ml)
- 1 1/2 colher de sopa de margarina
- 1 1/2 colher de chá de sal
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 5 colheres de sopa de cenoura ralada
- 4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco

Modo de Preparo

Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, Escolher o ciclo Normal – Sanduíche, selecionar o tamanho do pão. Fechar a tampa e pressionar o botão Iniciar/Parar.

.....

Pão de Maçã e Canela

Ingredientes para pães de 900grs

- 1 1/3 copo de suco de maçã (320 ml)
- 1 1/2 colher de sopa de margarina
- 1 1/2 colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar mascavo
- 1 1/2 colher de chá de canela em pó
- 4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco

Modo de Preparo

Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, Escolher o ciclo Normal – Sanduíche, selecionar o tamanho do pão. Fechar a tampa e pressionar o botão Iniciar/Parar.

.....

Pão de Requeijão com Cebolinha

Ingredientes para pães de 900grs

- ½ copo de água (120 ml)
- 1 copo de requeijão
- 1 ovo
- 2 colheres de sopa de margarina
- 1 ½ colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 3 colheres de sopa de cebolinha verde picada
- 3 ¾ copos de farinha de trigo especial (900 ml)
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco

Modo de Preparo

Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, Escolher o ciclo Normal – Sanduíche, selecionar o tamanho do pão. Fechar a tampa e pressionar o botão Iniciar/Parar.

.....

Pão Francês

Ingredientes para pães de 900grs

- 1 1/3 copo de água (320 ml)
- 1 ½ colher de sopa de azeite de oliva
- 1 ½ colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco

Modo de Preparo

Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, Escolher o ciclo Normal – Sanduíche, selecionar o tamanho do pão. Fechar a tampa e pressionar o botão Iniciar/Parar.

.....

Pão de Cenoura

Ingredientes para pães de 600grs

- 1 copo de água (240 ml)
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 ½ colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 4 colheres de sopa de cenoura ralada
- 3 copos de farinha de trigo especial (720 ml)
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco

Modo de Preparo

Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, Escolher o ciclo Normal – Sanduíche, selecionar o tamanho do pão. Fechar a tampa e pressionar o botão Iniciar/Parar.

.....

Pão Integral

Ingredientes para pães de 900grs

- 1 1/4 de copo de água
- 1/4 de copo de óleo
- 1 3/4 de colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 copo de farinha de centeio, de milho ou integral
- 3 copos de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de linhaça (só não vale para o pão de milho!)
- 1 colher de chá bem cheia de melhorador para pão
- 2 1/2 colheres de chá de fermento biológico seco

Se não tiver o melhorador coloque mais 1/4 de colher de chá de fermento.

Modo de Preparo

Coloque os ingredientes na máquina. Selecione o ciclo sanduíche e ligue. Após alguns minutos verifique a consistência da massa, se estiver disforme coloque mais água, se estiver grudando na cuba coloque mais farinha. Podem experimentar!

.....

Pão de Leite

Ingredientes para pães de 600grs

1 copo de leite com 1 ovo (240 ml)

(coloque o ovo dentro do copo e complete o copo com leite)

1 ½ colher de sopa de creme de leite

1 ½ colher de chá de sal

2 colheres de sopa de açúcar

3 copos de farinha de trigo especial (720 ml)

2 colheres de chá de fermento biológico seco

Modo de Preparo

Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, Escolher o ciclo Normal – Sanduíche, selecionar o tamanho do pão. Fechar a tampa e pressionar o botão Iniciar/Parar.

.....

Pão Colonial

Ingredientes para pães de 600grs

1 copo de leite com 1 ovo (240 ml)

(coloque o ovo dentro do copo e complete o copo com leite)

1 colher de sopa de margarina

1 ½ colher de chá de sal

2 colheres de sopa de açúcar

3 copos de farinha de trigo especial (720 ml)

2 colheres de chá de fermento biológico seco

Modo de Preparo

Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, Escolher o ciclo Normal – Sanduíche, selecionar o tamanho do pão. Fechar a tampa e pressionar o botão Iniciar/Parar.

.....

Pão Branco Tradicional

Ingredientes para pães de 600grs

1 copo de água (240 ml)

1 colher de sopa de margarina

1 ½ colher de chá de sal

2 colheres de sopa de açúcar

1 colher de sopa de leite em pó

3 copos de farinha de trigo especial (720 ml)

2 colheres de chá de fermento biológico seco

Modo de Preparo

Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, Escolher o ciclo Normal – Sanduíche, selecionar o tamanho do pão. Fechar a tampa e pressionar o botão Iniciar/Parar.

.....

Pão Doce de Coco

Ingredientes para pães de 600grs

1/2 copo de água, complete o copo com leite de coco

2 colheres (sopa) de margarina

1 colher (chá) de sal

4 colheres (sopa) de coco ralado

8 colheres (sopa) de açúcar

3 copos de farinha de trigo

2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo:

Adicionar todos os ingredientes na ordem acima. Escolher o Ciclo 1 (pão básico). Selecionar a quantidade da massa (opção I), escolher a cor da casca do pão: clara e pressionar o botão iniciar.

.....

Pão de Alho

Ingredientes para pães de 600grs

3/4 copo de água

1 colher (sopa) de açúcar

1/2 colher (chá) de sal

1/2 colher (sopa) de manteiga

2 colheres (sopa) de queijo Parmesão

1/2 colher (chá) de manjericão

1/2 colher (chá) de pasta de alho

1/4 colher (sopa) de alho picado

2 copos + 1 colher (sopa) de farinha

1 1/2 colher (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo

Adicionar todos os ingredientes na ordem acima. Escolher o Ciclo 1 (pão básico) Pressionar o botão quantidade de massa e escolher a opção

I. Escolher a cor da casca do pão clara e iniciar o processo.

Pão branco de manteiga

Ingredientes para pães de 600grs

1 copo medidor de leite

1 ovo (coloque o ovo no leite)

1 1/2 colher (sopa) de manteiga

1 1/2 colher (chá) de sal

2 colheres (sopa) de açúcar

3 copos medidores de farinha de trigo

2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo

Adicionar todos os ingredientes na ordem acima. Escolher o ciclo 01 (pão básico) ou a opção 11 (pão sanduíche), escolher a cor da casa, e pronto é só deixar a máquina fazer seu trabalho.

Pão Italiano Temperado

Ingredientes para pães de 600grs

- 1 copo de água
- 1 1/2 colher (sopa) de azeite oliva
- 1 1/2 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- 1 colher (sopa) de salsa picada
- 2 colheres (chá) de cebola em flocos
- 1/2 colher (chá) de alho em flocos
- 1 colher (chá) de manjericão
- 3 copos de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo

Adicionar os ingredientes na ordem acima. Escolher opção 2 (pão francês), escolher a quantidade de massa (opção I). Escolher cor Clara. E, finalmente apertar o botão iniciar, e esperar pelo seu belo pão quentinho.

Pão de Maçã e Canela

Ingredientes para pães de 600grs

- 1 copo de suco de maçã (240 ml)
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 1/2 colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar mascavo
- 1 colher de chá de canela em pó
- 3 copos de farinha de trigo especial (720 ml)
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco

Modo de Preparo

Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, Escolher o ciclo Normal – Sanduíche, selecionar o tamanho do pão. Fechar a tampa e pressionar o botão Iniciar/Parar.

Pão de iogurte

Ingredientes para pães de 600grs

½ copo de água (120 ml)

½ copo de iogurte (120 ml)

1 colher de sopa de margarina

1 ½ colher de chá de sal

1 colher de sopa de açúcar

1 colher de sopa de leite em pó

2 2/3 copos de farinha de trigo especial (640 ml)

2 colheres de chá de fermento biológico seco

Modo de Preparo

Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, Escolher o ciclo Normal – Sanduíche, selecionar o tamanho do pão. Fechar a tampa e pressionar o botão Iniciar/Parar.

.....

Pão Francês

Ingredientes para pães de 600 g

1 copo de água (240 ml)

1 colher de sopa de azeite de oliva

1 ½ colher de chá de sal

1 ½ colher de sopa de açúcar

3 copos de farinha de trigo especial (720 ml)

2 colheres de chá de fermento biológico seco

Modo de Preparo

Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, Escolher o ciclo Normal – Sanduíche, selecionar o tamanho do pão. Fechar a tampa e pressionar o botão Iniciar/Parar.

.....

Geléia de Amora

1 1/2 copo de amoras

1 copo de açúcar

2 colheres (sopa) de suco de limão

Colocar todos os ingredientes na cuba da máquina e seleciona o ciclo Geléia. Guarde a geléia em potes de vidro, previamente lavados e esterilizados.

Geléia de Morango

5 copos de morangos picados (4 caixinhas)
2 copos de açúcar
Suco de 1 limão pequeno

Modo de Preparo

Picar metade dos morangos em pedaços pequenos e a outra metade em pedaços maiores.
Coloque tudo na cuba e selecione o ciclo Geléia.
Se seus morangos estiverem muito firmes, acionei o ciclo Geléia novamente, mas não deixei ir até o fim.

.....

Dicas para pães deliciosos

- Os ingredientes muito quentes ou muito gelados alteram o crescimento da massa e o resultado da receita. Para alcançar os melhores resultados, os ingredientes devem estar todos aproximadamente a 23°C.
- É recomendável retirar o pão logo depois de se ouvir o bip final para que o pão fique mais saboroso, crocante e fresquinho.
- Deixe o pão descansar por uns 15 minutos antes de cortá-lo. Para que não despedace ou desfarele.