

Agroindústria

Processamento artesanal de farinhas e farináceos Fabricação de pão caseiro



Nome	Processamento artesanal de farinhas e farináceos : fabricação de pão caseiro
Produto	Informação Tecnológica
Data	Abril - 2000
Preço	-
Linha	Agroindústria
Resenha	Informações resumidas sobre o preparo de pão doce, fatia de leite, pão de abóbora e pão de tomate
Autor(es)	Maria da Graça L. Bragança - Econ. Domestica

Agroindústria

Processamento artesanal de farinhas e farináceos Fabricação de pão caseiro

Menu

- ▶ [Introdução](#)
- ▶ [Pão doce](#)
- ▶ [Fatia de leite](#)
- ▶ [Pão de abóbora](#)
- ▶ [Pão de tomate](#)

1.Introdução

O pão caseiro é um alimento nutritivo e saboroso. Fabricado a partir de farinha de trigo, pode receber outros ingredientes como forma de aumentar seu valor nutritivo.

O tipo, a qualidade e a quantidade dos ingredientes são fatores importantes na determinação do valor nutritivo do pão caseiro.

O uso do forno é também muito importante, pois dele depende o sucesso dos pães. Em temperaturas muito elevadas, as massas ficam assadas por fora e cruas na parte interior. Em temperaturas muito baixas a massa seca, sem crescer o suficiente.

Alguns cuidados a serem observados na fabricação de pães caseiros:

- para adiantar o crescimento do pão, sovar bem a massa, cobrir com um saco plástico e manter em local seco;
- fazer uma bolinha com a massa pronta e colocá-la num copo d'água, quando ela subir, o pão estará no ponto de ser levado ao forno;

- colocar o pão no forno pré-aquecido e deixar em forno alto nos 10 minutos iniciais, depois abaixar, mantendo a mesma temperatura até o produto estar pronto;
- não abrir o forno até o momento da retirada do produto pronto;
- desenformar o pão logo que tirar do forno, colocá-lo sobre tecido branco, de algodão, ou um estrado para facilitar o resfriamento.
- Preparar o pão próximo ao momento de sua comercialização, porque normalmente sua validade varia de 3 a 7 dias.

TEMPERATURAS DE FORNO:

Cada forno tem suas especificações, mas basicamente as temperaturas correspondem a:

- Forno muito baixo : 120 a 135°C
- Forno baixo : 150 a 160°C
- Forno moderado : 160 a 190°C
- Quente : 200 a 220°C
- Muito quente : 230 a 245°C
- Extremamente quente : 270 a 275°C

FONTE: Neves, 1978



2. Pão doce

Formulação :

- 1 kg de farinha de trigo
- 3 copos de leite morno
- 2 1/2 copos de açúcar
- 1 copo de óleo
- 4 ovos mais 1 gema
- 3 colheres de sopa de fermento biológico
- 1 colher de chá de sal
- 4 colheres de sopa de açúcar para pincelar os pães

Tecnologia de fabricação:

- Dissolver o fermento em 1 xícara de leite morno;
- Adicionar o óleo, o açúcar (2 1/2 xícaras), o sal e 4 ovos e misturar bem;
- Peneirar a farinha
- Acrescentar à mistura a farinha e o restante do leite, aos poucos, até atingir a consistência de enrolar;
- Deixar a massa descansar por 60 minutos;
- Amassar novamente e fazer os pães;
- Colocar em tabuleiro untado, pincelar os pães com gema e açúcar;
- Deixar crescer até dobrar de volume;
- Colocar em forno quente até os pães começarem a dourar;
- Baixar a temperatura do forno para acabar de assar;
- Retirar os pães do forno e pincelar com mistura de 3 colheres de sopa de leite e 4 colheres de sopa de açúcar.



3. Fatia de leite

Formulação:

- 2 quilo de farinha de trigo especial
- 4 xícaras de chá de leite morno
- 2 xícaras de chá de açúcar refinado
- 1 1/2 xícara de chá de óleo
- 6 ovos + 1 gema
- 4 colheres de sopa de fermento biológico
- 1 colher de sopa de sal

Tecnologia de Fabricação:

- Bater os ingredientes, menos a farinha de trigo, no liquidificador, até formar um creme;
- Despejar em um recipiente, juntar a farinha de trigo aos poucos para não embolar;
- Sovar bem a massa em uma superfície polvilhada com farinha de trigo;
- Deixar a massa descansar por 30 minutos;
- Dividir a massa em 8 partes;
- Modelar as fatias, tranças;
- Colocar em tabuleiro untado e deixar crescer até dobrar de volume;
- Pincelar com gema (para cada gema, misturar 1/2 colher de sopa de café forte);
- Levar para assar em forno moderado (pré-aquecido), mais ou menos 180°C, por aproximadamente 30 minutos;
- Retirar do forno e deixar esfriar sobre uma superfície forrada com pano de prato;
- Embalar depois de frio.

Obs.: Se quiser, levar ao forno 1/2 xícara de chá de açúcar com 1/4 de xícara de chá de água e 1/2 colher de sopa de margarina ou manteiga. Fazer uma calda grossa e deixar esfriar. Pincelar as fatias depois de assadas, polvilhar com canela em pó e açúcar e voltar o forno por mais 2 minutos.



4. Pão de abóbora

Formulação:

- 1 quilo de farinha de trigo

- 1/2 quilo de abóbora madura cozida e amassada
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 2 ovos mais 1 gema
- 50 gramas de fermento biológico
- 2 colheres de sopa de margarina
- 1/2 xícara de chá de leite
- 1/2 xícara de chá de água
- 1 colher de chá de sal

Tecnologia de fabricação:

- Dissolver o fermento em uma vasilha contendo meia xícara de água morna e duas colheres de açúcar.
- Adicionar um pouco de farinha de trigo (mais um menos 1 xícara) e misturar até formar uma bola.
- Cobrir com um pano por 30 minutos.
- Abrir a massa e acrescentar a abóbora cozida e amassada, os ovos, o açúcar, a margarina e o sal e misturar bem.
- Acrescentar, aos poucos, a farinha de trigo e o leite até atingir a consistência de enrolar.
- Modelar os pães e colocar em tabuleiros já untados.
- Pincelar com a gema misturada a 1 colher de chá de açúcar e deixar descansar até dobrar de volume.
- Assar em forno quente e, quando começar a dourar diminuir a temperatura.
- Pincelar com manteiga e polvilhar açúcar sobre os pães.
- Embalar depois de fritos.
- A abóbora pode ser substituída por batata-inglesa ou batata-baroa.



5.Pão de tomate

Formulação:

- 4 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de suco de tomate
- 1/2 xícara de água quente
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 20 gramas de fermento biológico
- 2 colheres de chá de sal
- 2 colheres de chá de orégano
- 1 ovo
- 1 cubo de caldo de galinha
- 300 gramas de mussarela (para o recheio)

Tecnologia de fabricação:

- Preparar o suco de tomate e reservar.
- Misturar o fermento, o açúcar, a água quente e o caldo de galinha numa vasilha e bater até dissolver.
- Deixar crescer por 10 minutos.
- Aquecer o suco de tomate.
- Colocar a farinha de trigo, o sal, o orégano e a manteiga em outra vasilha e misturar bem.
- Acrescentar o fermento líquido e o suco de tomate no centro da mistura de farinha de trigo.
- Misturar bem os ingredientes.

- Preparar a massa sob a forma de uma bola e cobrir com um pano ligeiramente úmido.
- Colocar a massa em local mais quente e deixar descansar até que dobre de volume.
- Untar as formas com óleo ou manteiga.
- Dividir a massa em 2 ou 4 partes, abrir os pedaços da massa, rechear com fatias de mussarela e modelar os pães, enrolando como rocambole.
- Colocar os pães nas formas e com uma faca, fazer pequenos cortes diagonais.
- Cobrir a massa e deixar crescer por 30 minutos.
- Bater o ovo com sal e orégano e pincelar essa mistura nos pães.
- Levar para assar, em forno moderado, pré-aquecido (a 190° C), por aproximadamente 30 minutos.
- Retirar os pães e deixar esfriar.
- Embalar.
- Rotular.

Observação: O recheio do pão pode ser variado (presunto, salsicha...)

SUCO DE TOMATE PARA O PÃO

Formulação:

- 1 quilo de tomate maduro
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de sal

Tecnologia de fabricação:

- Selecionar tomates maduros, sadios e firmes.
- Lavar em água corrente e sanificar.
- Cortar os tomates em pedaços pequenos.
- Cozinhar em panela tampada por aproximadamente 15 minutos, até ficarem macios.
- Bater no liquidificador e passar por peneira fina, para extrair o suco.
- Acrescentar ao suco obtido, o sal e o açúcar e levar para ferver por 3 minutos.
- Desligar o fogo e reservar o suco.
- Utilizar o suco na fabricação do pão.

