

Pão

10 Receitas
DE PÃO CASEIRO

PÃO: 10 RECEITAS DE PÃO CASEIRO



Índice



<i>Pão de Linguiça.....</i>	<i>3</i>
<i>Pão Maggi.....</i>	<i>5</i>
<i>Pão Doce com Goiabada.....</i>	<i>7</i>
<i>Pão de Aveia com Linhaça.....</i>	<i>9</i>
<i>Pão de Minuto Moça.....</i>	<i>11</i>
<i>Pão Integral de Mandioquinha.....</i>	<i>13</i>
<i>Brioche.....</i>	<i>15</i>
<i>Pão Recheado com Coco.....</i>	<i>17</i>
<i>Pão Australiano sem Glúten.....</i>	<i>19</i>
<i>Franciscano de Queijo.....</i>	<i>21</i>

PÃO DE LINGUIÇA



Tempo de preparo:
1 hora e 30 minutos



Rendimento:
10 porções

INGREDIENTES

Massa

- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 3 tabletes de fermento biológico (45 g)
- meia xícara (chá) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral** morno
- 1 ovo
- 1 lata de **NESTLÉ® Creme de Leite**
- 100 g de manteiga derretida
- meia colher (sopa) de **MAGGI® Fondor**
- 4 e meia xícaras (chá) de farinha de trigo

Recheio

- 1 gema para pincelar
- meia xícara (chá) de bacon picado
- meia xícara (chá) de cebola picada
- 500 g de linguiça fresca
- 3 colheres (sopa) de salsa picada



Modo de preparo

Massa

1. Em um recipiente dissolva no açúcar o fermento biológico e acrescente o **Leite NINHO®**.
2. Junte o ovo, o **NESTLÉ® Creme de Leite** e a manteiga.
3. Acrescente o **MAGGI® Fondor**, a farinha de trigo aos poucos e trabalhe a massa até desgrudar das mãos.
4. Deixe a massa crescer até dobrar de tamanho.

Recheio

5. Em uma panela, frite o bacon na sua própria gordura, junte a cebola e deixe refogar mais um pouco.
6. Adicione a linguiça picada e deixe fritar até dourar.
7. Desligue e adicione a salsa.
8. Abra a massa no formato de um retângulo com meio centímetro de espessura.
9. Espalhe o recheio e enrole a massa cuidadosamente para não furar.
10. Junte as duas pontas do pão e coloque em uma forma redonda, untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo.
11. Faça cortes com a tesoura ou com uma faca na superfície do pão e pincele com a gema.
12. Leve ao forno médio alto (200°C), preaquecido, por 40 minutos ou até que fique dourada.



Confira a receita no site

FEITO COM



PÃO MAGGI



Tempo de preparo:
1 hora e 15 minutos



Rendimento:
14 porções

INGREDIENTES

- 1 tablete de fermento biológico (15 g)
- meia colher (sopa) de açúcar
- meia xícara (chá) de **Leite Líquido MOLICO® Total Cálcio** morno
- 1 caixinha de **NESTLÉ® Creme de Leite**
- 3 ovos ligeiramente batidos
- meia xícara (chá) de óleo
- 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado fino
- 1 stick de **MAGGI® MEU SEGREDO® 7 Vegetais**
- 2 e meia xícaras (chá) de farinha de trigo (300 g)
- meia xícara (chá) de presunto em cubos (cerca de 70 g)
- meia xícara (chá) de queijo prato em cubos (cerca de 70 g)
- 2 colheres (sopa) de azeitonas verdes picadas



Modo de preparo

1. Em um recipiente, dissolva o fermento biológico com o açúcar e acrescente o **Leite MOLICO®** e o **NESTLÉ® Creme de Leite**.
2. Junte os ovos, o óleo, o queijo parmesão, o **MAGGI® MEU SEGREDO®** e a farinha de trigo.
3. Amasse bem, sovando, até obter uma massa lisa e macia, porém ainda bem "grudenta".
4. Junte os demais ingredientes à essa massa.
5. Coloque em uma forma para bolo inglês grande (29 cm x 11 cm), untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo e deixe a massa crescer até dobrar de volume.
6. Asse em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 45 minutos ou até que esteja dourado. Sirva.



Confira a receita no site

FEITO COM



PÃO DOCE COM GOIABADA



Tempo de preparo:
1 hora e 15 minutos



Rendimento:
50 unidades

INGREDIENTES

Massa

- 2 tabletes de fermento biológico (30 g)
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- meia xícara (chá) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral** morno
- 1 lata de **NESTLÉ® Creme de Leite**
- 4 colheres (sopa) de manteiga derretida
- 3 ovos
- 4 e meia xícaras (chá) de farinha de trigo, aproximadamente
- 1 gema para pincelar

Recheio e Cobertura

- 250 g de goiabada cascão
- suco de 1 limão
- meia xícara (chá) de água
- 4 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro
- 1 colher (sopa) de canela em pó



Modo de preparo

Massa

1. Em um recipiente dissolva o fermento com o açúcar até ficar líquido.
2. Adicione o **Leite NINHO®**, o **NESTLÉ® Creme de Leite**, a manteiga e os ovos e misture bem.
3. Junte a farinha aos poucos, misturando bem, até formar uma massa que desgrude levemente das mãos.
4. Cubra e deixe descansar em local aquecido até dobrar de volume (cerca de 20 minutos).
5. Abra a massa sobre uma superfície polvilhada com farinha de trigo, e modele bolinhas pequenas (cerca de 5 cm de diâmetro).
6. Coloque-as em uma assadeira untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo, pincele com a gema e deixe descansar por 20 minutos.
7. Leve para assar em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 25 minutos ou até que estejam levemente douradas.
8. Retire e reserve enquanto prepara o recheio.

Recheio e Cobertura

9. Em uma panela coloque a goiabada, o suco de limão e a água e leve ao fogo até derreter e formar uma geleia amolecida.
10. Espere esfriar e coloque em um saco de confeitar com bico fino.
11. Coloque o recheio no centro de cada pãozinho já assado, pressionando levemente.
12. Polvilhe com o açúcar misturado com a canela e sirva a seguir.



Confira a receita no site

FEITO COM



PÃO DE AVEIA COM LINHAÇA



Tempo de preparo:
2 horas



Rendimento:
20 porções

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de água
- 1 xícara (chá) de **Aveia Flocos NESTLÉ®**
- 100 g de manteiga
- meia xícara (chá) de mel
- 1 colher (sopa) de sal
- 3 tabletes de fermento biológico (45 g)
- meia xícara (chá) de água morna
- 2 ovos
- 5 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 3 colheres (sopa) de sementes de linhaça



Modo de preparo

1. Em uma panela, ferva a água.
2. Junte a **Aveia NESTLÉ®**, a manteiga, o mel e o sal.
3. Deixe amornar e acrescente o fermento biológico já dissolvido em meia xícara (chá) de água morna.
4. Adicione os ovos, a farinha de trigo e a linhaça, misturando bem.
5. Coloque a massa em um recipiente, cubra com plástico-filme e deixe descansar em lugar aquecido, até dobrar de volume (cerca de 30 minutos).
6. Sove a massa com a ponta dos dedos por cerca de 5 minutos para remover o ar.
7. Se necessário, coloque mais farinha, apenas para poder modelar os pães (a consistência da massa deve ser elástica e mole).
8. Divida em duas partes e modele os pães em uma superfície lisa, limpa e bem enfarinhada.
9. Coloque os pães em duas formas para bolo inglês (22 cm x 9 cm x 6 cm) untadas com manteiga, cubra novamente com um pano e deixe crescer por mais 30 minutos.
10. Asse em forno médio-alto (200°C), preaquecido, por aproximadamente de 40 minutos. Sirva.

Dicas:

- Se desejar, pincele manteiga e espalhe **Aveia Flocos NESTLÉ®** sobre o pão ainda quente.
- Se desejar, substitua a semente de linhaça por 2 colheres (sopa) de semente de papoula ou castanha-de-caju picada.



Confira a receita no site

FEITO COM

Nestlé
Aveia

PÃO DE MINUTO MOÇA



Tempo de preparo:
45 minutos



Rendimento:
60 unidades

INGREDIENTES

- 1 **Leite MOÇA**® (lata ou caixinha) 395 g
- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de **Leite Líquido NINHO**® Forti+ Integral
- 100 g de manteiga em temperatura ambiente
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 3 colheres (sopa) de fermento químico em pó
- 1 gema para pincelar



Modo de preparo

1. Em um recipiente, misture bem o **Leite MOÇA®**, os ovos, o **Leite NINHO®** e a manteiga.
2. Peneire a farinha junto com o fermento por cima e misture todos os ingredientes com a ponta dos dedos até obter uma massa homogênea.
3. Com a ajuda de duas colheres, forme bolinhas com pequenas porções da massa e coloque-as em forminhas individuais para empada, untadas.
4. Pincele com a gema e leve para assar em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos. Sirva a seguir.



Confira a receita no site

FEITO COM



PÃO INTEGRAL DE MANDIOQUINHA



Tempo de preparo:
50 minutos



Rendimento:
16 porções

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 2 tabletes de fermento biológico fresco (30 g)
- 1 xícara (chá) de **Leite Líquido MOLICO® Total Cálcio** morno
- meia xícara (chá) de azeite
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 dente de alho
- meia colher (sopa) de sal
- 10 folhas de manjericão fresco
- 2 mandioquinhas médias cozidas (cerca de 200 g)
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo integral
- meia xícara (chá) de **Aveia Flocos Finos NESTLÉ®**



Modo de preparo

1. Em um liquidificador bata os ovos, o fermento, o **Leite MOLICO**[®], o azeite, o açúcar, o alho, o sal, o manjericão e a mandioquinha, até formar uma mistura homogênea.
2. Em um recipiente misture as farinhas, a **Aveia NESTLÉ**[®] e adicione a mistura do liquidificador, incorporando bem todos os ingredientes.
3. Coloque em uma assadeira para bolo inglês (28 cm x 9 cm x 7 cm) untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo, e leve para assar em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 35 minutos, ou até que esteja dourado e firme. Sirva a seguir.



Confira a receita no site

FEITO COM

Nestlé
Aveia

BRIÔCHES



Tempo de preparo:
1 hora e 40 minutos



Rendimento:
20 unidades

INGREDIENTES

- 3 tabletes de fermento biológico (45 g)
- meia xícara (chá) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral** morno
- 5 colheres (sopa) de açúcar
- 4 ovos
- 150 g de manteiga derretida
- 1 caixinha de **NESTLÉ® Creme de Leite**
- 1 colher (chá) de sal
- 5 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 gemas



Modo de preparo

5. Em um recipiente, dissolva o fermento biológico no **Leite NINHO®**.
6. Junte o açúcar, os ovos, a manteiga, o **NESTLÉ® Creme de Leite** e o sal e misture bem com um batedor de arame.
7. Transfira a massa para uma batedeira, acrescente a farinha de trigo e bata bem.
8. Desligue a batedeira, cubra a massa com um pano limpo e deixe descansar até dobrar de volume.
9. Em uma superfície lisa polvilhada com farinha de trigo, abra a massa e sove mais um pouco.
10. Modele 20 bolinhas pequenas e coloque em forminhas de empada (6 cm de diâmetro) untadas com manteiga e polvilhadas com farinha de trigo.
11. Pincele as gemas e deixe descansar por mais 20 minutos. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos ou até dourar. Sirva.



Confira a receita no site

FEITO COM



PÃO RECHEADO COM COCO



Tempo de preparo:
1 hora e 35 minutos



Rendimento:
15 porções

INGREDIENTES

Recheio

- 1 **Leite MOÇA**® (lata ou caixinha) 395 g
- 250 g de coco fresco ralado

Massa

- 1 tablete de fermento biológico (15 g)
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 xícara (chá) de água morna
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 ovo
- 500 g de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- 1 gema para pincelar



Modo de preparo

Recheio

1. Em uma panela misture o **Leite MOÇA®** e o coco ralado e leve ao fogo por 5 minutos mexendo bem.

Massa

2. Em um recipiente, misture o fermento e o açúcar até dissolver.
3. Acrescente a água morna e misture bem.
4. Junte a manteiga, o ovo, a farinha de trigo e o sal e misture bem, com a ponta dos dedos, até formar uma massa homogênea.
5. Cubra a massa e deixe descansar por cerca de 30 minutos ou até dobrar de volume.
6. Sove bem a massa, por pelo menos 5 minutos, ou até que não grude nas mãos e fique com uma superfície lisa.
7. Abra a massa com o rolo, espalhe bem o recheio, enrole a massa como um rocambole e com cuidado coloque em uma assadeira untada com manteiga.
8. Cubra e deixe crescer até dobrar de volume.
9. Pincele o pão com a gema e salpique um pouco de coco ralado.
10. Leve para assar em forno médio-alto (200°C) preaquecido, por cerca de 30 minutos.



Confira a receita no site

FEITO COM



PÃO AUSTRALIANO SEM GLÚTEN



Tempo de preparo:
1 hora e 20 minutos



Rendimento:
10 porções

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 3 colheres (sopa) de mel
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 colher (sopa) de vinagre de maçã
- 1 tablete de fermento biológico fresco (15 g)
- meia xícara (chá) de água morna
- meia xícara (chá) de farinha de arroz
- meia xícara (chá) de fubá pré-cozido
- 4 colheres (sopa) de polvilho doce
- 4 colheres (sopa) de fécula de batata
- 3 colheres (sopa) de farinha de linhaça
- 2 colheres (sopa) de **Cacau em Pó NESTLÉ® DOIS FRADES®**
- 4 colheres (sopa) de açúcar mascavo
- meia colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fubá pré-cozido para finalizar



Modo de preparo

1. Em um recipiente, misture os ovos, o mel, o azeite, o vinagre, o fermento biológico e a água morna.
2. Mexa bem até dissolver o fermento.
3. Acrescente o restante dos ingredientes e misture até obter uma massa homogênea.
4. Despeje a massa em uma forma de bolo inglês (24 cm x 11 cm), untada com azeite e polvilhada com **Cacau em Pó NESTLÉ® DOIS FRADES®**, e com auxílio de uma colher umedecida com água, espalhe e alise a massa.
5. Cubra com plástico-filme e deixe descansar por 30 minutos.
6. Com auxílio de uma faca, faça três cortes na superfície do pão e polvilhe o fubá para finalizar.
7. Leve para assar em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos.
8. Espere esfriar, desenforme e sirva.



Confira a receita no site

FEITO COM



FRANCISCANO DE QUEIJO



Tempo de preparo:
1 hora e 30 minutos



Rendimento:
10 porções

INGREDIENTES

- 100 g de manteiga
- 2 ovos
- meia xícara (chá) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó
- 1 colher (sopa) de **MAGGI® Fondor**
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 gema para pincelar
- 200 g de queijo minas frescal esfarelado
- 150 g de presunto fatiado
- 4 tomates sem pele e sem sementes, picados
- 1 colher (chá) de orégano



Modo de preparo

1. Em um recipiente, misture a manteiga, os ovos, o **Leite NINHO**[®], o fermento e o **MAGGI Fondor**[®] até ficar homogêneo. Acrescente a farinha de trigo, aos poucos, até que a massa fique elástica e se desprenda das mãos.
2. Cubra e deixe descansar por cerca de 10 minutos.
3. Sobre uma superfície limpa e polvilhada com farinha de trigo, abra a massa, em formato retangular.
4. No centro, distribua o queijo minas frescal, o presunto, o tomate e o orégano.
5. Nas laterais, corte tiras diagonais com cerca de 2 cm de largura. Vá colocando tiras alternadas sobre o recheio, trançando-as.
6. Pincele com a gema, coloque em uma assadeira untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos, ou até dourar. Retire do forno e sirva morno.



Confira a receita no site

FEITO COM





WWW.RECEITASNESTLE.COM.BR



O destino ideal para quem ama se inspirar e fazer receitas maravilhosas

ALÉM DE RECEITAS VOCÊ ENCONTRA:



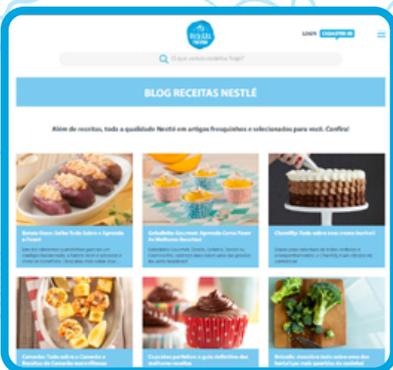
Foodlists temáticas onde sugerimos receitas deliciosas e você também pode criar a sua!

A ferramenta "O que tem em casa?" te ajuda a aproveitar os ingredientes que você tem na geladeira para inovar nas receitas do dia-a-dia.

Vídeos com passo-a-passo das receitas e programas de entretenimento.



Além de receitas, toda a qualidade Nestlé em artigos fresquinhos e selecionados para você. Confira!



O Blog tem sempre matérias fresquinhas e selecionadas para você!

E além disso, você pode nos acompanhar na sua rede social favorita e nas embalagens dos seus produtos queridinhos!

