

Pães

índice

- 4 Massa básica
- 6 Dicas e segredos

salgados

- 8 Meia lua de escarola e bacon
- 10 Pão de aveia com linhaça
- 11 Pão de lingüiça
- 12 Focaccia com alecrim
- 13 Pão de minuto

doces

- 14 Brioches
- 16 Coconut rolls
- 17 Trança de laranja
- 18 Rosca de frutas secas
- 19 Rosca de nozes e chocolate

o pão nosso todo o dia

O pão permeia toda a história do Homem. É o símbolo da vida, alimento do corpo e da alma, símbolo da partilha. Seu uso na alimentação humana se origina em milhares de anos antes de Cristo. Conta a história que, inicialmente, era produzido com frutos triturados de carvalho e faia. Posteriormente, acrescentou-se a essa farinha outros ingredientes que formavam bolos, os quais eram assados sobre cinzas ou pedras quentes.





de

No Brasil, o pão foi introduzido no século XIX. Mas nem é necessário ir tão longe assim. Quem não se lembra daquele cheirinho gostoso, sentido ainda na infância, de pão quentinho, assado na hora com todo o carinho pela vovó? Com certeza existem muitas memórias prazerosas, em sua grande parte ligada à família e às festividades – principalmente se nos referimos a pães caseiros.

E se é gratificante compartilhar os momentos de consumo deste alimento, o ato de fazê-lo é igualmente recompensador. Além de ser fácil, é muito gostosa a

sensação de, literalmente, pôr a mão na massa, acrescentar os ingredientes que irão dar aquele sabor especial, e depois vê-la crescer. Sentir o aroma que exala do forno, imaginar o sorriso nos rostos de seus familiares quando virem o pão, antecipar o prazer da primeira mordida...

São por estas – e muitas outras – sensações que este folheto foi criado. Para dividir a prática de se preparar o mais universal dos alimentos. Mais ainda: para compartilhar de toda essa simbologia que envolve o pão – e, assim, promover momentos agradáveis para quem faz e para quem consome, alimentando o corpo e a alma. De um modo simples, fácil, sem mistérios e, acima de tudo, com muito prazer.

ingredientes



farinha de trigo



ovos



leite



óleo



açúcar



manteiga



sal



fermento

na medida certa, com muito carinho

O início do preparo de todos os pães é igual. Basta seguir esse passo-a-passo.



1

Separe os ingredientes para o preparo da massa de fermentação: açúcar, fermento, o líquido da receita (pode ser leite, água ou até iogurte) e farinha de trigo. Em uma travessa pequena, dissolva o fermento no açúcar.



2

Acrescente o líquido – é importante que não esteja frio. Junte a farinha, cerca de 4 colheres (sopa) por xícara (chá) de líquido, misturando muito bem.



3

A consistência da massa de fermentação é semelhante à massa de panqueca, sendo por isso chamada muitas vezes de “panquequinha”. Cubra a tigela e mantenha em local aquecido e sem ventilação.



4

Deixe a “panquequinha” crescer até dobrar de volume. O aspecto é de esponja. Neste momento comece a trabalhar a massa, acrescentando os demais ingredientes.

e agora, mãos na massa!



1

Coloque o restante da farinha de trigo em uma travessa, reservando uma pequena parte. Abra uma cavidade no centro da farinha e despeje a “panquequinha”. Acrescente também a manteiga.



2

Acrescente os ovos e misture os ingredientes do centro da travessa, incorporando aos poucos a farinha de trigo.



3

Trabalhe a massa com as mãos até que desgrude da travessa.



4

Polvilhe com farinha de trigo uma superfície de trabalho limpa e seca. Transfira a massa do pão para esta superfície e trabalhe a massa, pressionando-a e esticando-a com uma das mãos e segurando com a outra.



5

Continue sovando a massa do pão, pressionando-a, até que fique lisa e homogênea, desgrudando das mãos.



6

Coloque a massa em uma travessa grande, cubra com filme plástico e um pano limpo. Deixe em local aquecido e sem ventilação. Assim que a massa dobrar de volume estará pronta para ser modelada!

Dicas e segredos

farinha de trigo

A farinha de trigo é a matéria-prima do pão. Combinada a outros ingredientes resulta em deliciosos sabores e texturas dos mais variados tipos de pão.

Como se obtém

As farinhas são obtidas a partir da moagem de grãos secos de cereais, tais como o trigo, a aveia, o centeio, a cevada, o arroz e o milho. A única exceção é o trigo sarraceno, considerado uma erva. Foram os egípcios que utilizaram primeiramente a técnica de moagem para obter farinhas a partir de grãos de cereais, utilizando pilões ou pedras lisas. Hoje utiliza-se um complexo sistema de aparelhos que limpam o grão e separam o a farinha do farelo.

Propriedades do trigo

O trigo é a principal fonte das farinhas para pão, é o grão mais rico em proteínas, principalmente o glúten (complexo protéico presente no trigo, na aveia, no centeio e na cevada). O glúten, quando umedecido, torna-se elástico e quando a massa do pão é sovada ele forma uma malha que aprisiona o gás produzido pela fermentação da levedura. Por isso, ao assar, o pão fica firme e com o interior bem aerado.

Tipos

Existem três tipos básicos de farinha de trigo: a farinha de trigo branca, a farinha de trigo escura e a integral.

A farinha de trigo branca é feita a partir do endosperma, a parte do grão que contém as proteínas formadoras do glúten, o que permite a obtenção de um pão leve e volumoso.

As farinhas integrais contêm o grão inteiro, sendo por isso mais escuras e com menor presença de glúten. Produzem pão mais “pesado”, com sabor de noz, rico em vitaminas e fibras. No entanto, as farinhas de trigo escuras, a meio caminho entre a branca e a integral, produzem pão de cor castanha e relativamente “leve”.



tipos de fermento

O fermento é um ingrediente utilizado para incorporar ar nas receitas de massas, conferindo leveza e textura esponjosa/maciez.



fermento biológico fresco

Utilizado para o preparo de pães, o fermento biológico é constituído de leveduras, microrganismos ativos que com calor e farinha liberam ar, dando leveza à massa. Comercialmente encontrado em padarias ou supermercados, o fermento biológico fresco

é vendido em tabletes pequenos de 15g, ou a granel. Tem cor bege, odor agradável e característico. Possui textura firme, e se esfarela com facilidade.

Uma vez que é a própria levedura prensada, deve ser adicionado no início do preparo, pois tem ação mais lenta do que o fermento químico. Deve ser conservado sob refrigeração e possui prazo de validade curto.



fermento biológico seco granulado

Também constituído de leveduras, é a forma granulada do fermento biológico fresco. Tem textura grossa ou fina e é vendido em sachês.

Para cada quilo de farinha de trigo deve-se usar 10g deste fermento. Deve ser conservado em ambiente seco.



fermento químico em pó

O fermento químico em pó é utilizado principalmente para o preparo de bolos e tortas. É composto por bicarbonato de sódio, cremor tártaro e amido. Quando o bicarbonato de sódio é umedecido e aquecido há liberação de ar. Assim, o ar fica “preso” na massa. Deve ser adicionado no final da preparação, pois tem efeito imediato. Deve ser conservado bem fechado, em lugar seco.

usando o microondas

- Quando o pão é preparado com fermento biológico é necessário deixá-lo repousar em local aquecido até dobrar de volume. Para acelerar o processo de crescimento da massa, coloque-a no microondas por 30 segundos em potência alta.
- Ao acelerar a fermentação no microondas, não exagere no tempo, pois o calor excessivo pode destruir a levedura do fermento.
- Para ter um pão quentinho depois de pronto: aqueça-o por cerca de 10 segundos (de 1 a 3 pães individuais) no microondas, em potência alta. Mas atenção: caso deixe por mais tempo, sua textura pode ficar prejudicada.

Pães salgados

meia lua de escarola e bacon

ingredientes

• *recheio*

100g de bacon picado

1 pé de escarola grande picado

• *massa*

2 tabletes de fermento biológico (30g)

2 colheres (sopa) de açúcar

4 xícaras (chá) de farinha de trigo, aproximadamente

2 ovos

100g de manteiga

2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

1 pacote de **Creme de Cebola MAGGI®**

1 gema para pincelar

manteiga para untar

farinha de trigo para polvilhar

modo de preparo

• *recheio*

Em uma panela, refogue o bacon em sua própria gordura. Acrescente a escarola e refogue ligeiramente. Retire do fogo e espere esfriar.



• massa

Prepare a “panquequinha” da fermentação utilizando uma xícara (chá) de água morna. Em uma travessa grande, coloque a farinha de trigo e abra uma cavidade. Despeje a “panquequinha” fermentada. Acrescente os ovos, a manteiga, o queijo ralado, o Creme MAGGI e misture, incorporando a farinha de trigo aos poucos até desgrudar das mãos. Sove a massa por cerca de 10 minutos, cubra e deixe crescer em local aquecido até dobrar de volume.

Sove a massa novamente, abra com um rolo, formando uma tira comprida e larga (cerca de 30cm de largura). Corte a massa em triângulos e recheie. Enrole os triângulos começando da parte mais larga para a mais fina.

Curve os pães em forma de meia lua e coloque-os em assadeira untada e enfarinhada, deixando espaço entre um e outro. Cubra novamente e deixe descansar até dobrar de volume. Pincele a gema e leve para assar em forno médio (180°C), preaquecido por cerca de 30 minutos ou até ficarem dourados.



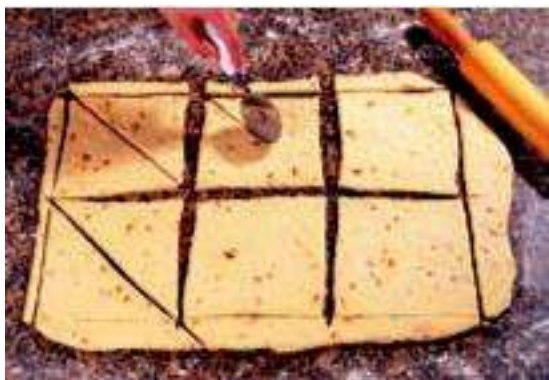
Rendimento: 12 pães



Tempo de preparo: 70 minutos*

Tempo de crescimento da massa: 60 minutos

*não computamos o tempo de crescimento da massa



1

Após abrir a massa com um rolo, corte seis quadrados e depois divida-os em triângulos, com auxílio de um cortador de massa ou faca.



2

Coloque uma colher (sopa) cheia de recheio em cada triângulo e espalhe. Enrole os triângulos começando da parte mais larga para a mais fina.



3

Curve os pães em forma de meia lua virando ligeiramente as pontas. Transfira para a assadeira, cubra e deixe crescer até dobrar de volume antes de assar.



dicas

Se preferir, recheie os pãezinhos com 100g de mussarela e 100g de presunto fatiados e picados.

Modele os pãezinhos em formato de nozinho.

pão de aveia com linhaça

ingredientes

1 xícara (chá) de Aveia NESTLÉ Flocos
100g de manteiga
meia xícara (chá) de mel
1 colher (sopa) de sal
3 tabletes de fermento biológico (45g)
2 ovos
5 xícaras (chá) de farinha de trigo
3 colheres (sopa) de sementes de linhaça manteiga para untar
farinha de trigo para polvilhar

modo de preparo

Ferva duas xícaras (chá) de água. Junte a Aveia, a manteiga, o mel e o sal. Deixe amornar e acrescente o fermento já dissolvido em meia xícara (chá) de água morna. Acrescente os ovos, a farinha de trigo e a linhaça, misturando bem. Coloque a massa numa tigela untada com manteiga, cubra com filme plástico e deixe dobrar de volume em lugar aquecido (cerca de 30 minutos).

Sove a massa com a ponta dos dedos por cerca de 5 minutos para remover o ar. Se necessário, coloque mais farinha, apenas para poder modelar os pães, pois a consistência da massa deve ser elástica e mole. Divida

em duas partes e modele os pães numa superfície bem enfarinhada. Unte com manteiga duas fôrmas de bolo inglês com 1 litro de capacidade (22 x 9 x 6 cm) e coloque os pães. Cubra novamente com um pano e deixe crescer em local quente por cerca de 40 minutos ou até dobrarem de volume. Asse em forno médio alto (200°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos.

faz bem saber

Cereal da mesma família do trigo, a aveia é bastante nutritiva, pois no processo de beneficiamento não perde as vitaminas e os minerais. Além disso, é rica em proteínas e fibras solúveis.



Rendimento: 2 pães



Tempo de preparo: 60 minutos*

Tempo de crescimento da massa: 70 minutos

*não consideramos o tempo de crescimento da massa

dicas

A semente de linhaça é encontrada em grandes redes de supermercado ou, mais facilmente, em lojas de produtos naturais.

Pincele margarina light e espalhe Aveia em Flocos sobre o pão ainda quente.

Substitua a semente de linhaça por duas colheres (sopa) de semente de papoula ou castanha de caju picada.



pão de lingüiça

ingredientes

• massa

3 tabletes de fermento biológico (45g)
2 colheres (sopa) de açúcar
meia xícara (chá) de leite morno
4 xícaras e meia (chá) de farinha de trigo, aproximadamente
1 ovo
1 lata de **Creme de Leite Nestlé®**
100g de manteiga sem sal, derretida
meia colher (sopa) de **Fondor Maggi®**

• recheio

1 xícara (chá) de bacon picado
meia xícara (chá) de cebola picada
meio quilo de lingüiça fresca picada
3 colheres (sopa) de salsa picada
1 gema para pincelar manteiga para untar
farinha de trigo para polvilhar



1

Após abrir a massa em superfície enfarinhada, espalhe bem o recheio e enrole como rocambole cuidadosamente para a massa não rasgar.



2

Com a massa já na assadeira, faça cortes profundos na superfície do pão, utilizando uma tesoura ou faca, conforme indicado na figura.

modo de preparo

• massa

Prepare a “panquequinha” da fermentação com o leite. Em uma travessa grande, coloque a farinha de trigo e abra uma cavidade. Despeje a “panquequinha” fermentada. Acrescente o ovo, o Creme de Leite, a manteiga e o Fondor MAGGI. Misture os ingredientes, incorporando a farinha de trigo aos poucos. Trabalhe a massa até desgrudar das mãos. Deixe a massa crescer até dobrar de tamanho. Enquanto isso, prepare o recheio.

• recheio

Em uma panela, refogue o bacon na sua própria gordura, junte a cebola e deixe dourar. Adicione a lingüiça picada e refogue até dourar. Desligue e adicione a salsa.

• montagem

Abra a massa no formato de um retângulo com meio centímetro de espessura, em superfície enfarinhada. Espalhe o recheio e enrole a massa cuidadosamente para não rasgar. Junte as duas pontas do pão e coloque em uma fôrma redonda grande (28cm de diâmetro), untada e enfarinhada. Faça cortes profundos com a tesoura ou com uma faca na superfície do pão e pincele com a gema batida. Asse em forno médio alto (200°C), preaquecido, por 40 minutos ou até que fique dourado.

Rendimento: 1 pão



Tempo de preparo: 70 minutos*

Tempo de crescimento da massa: 40 minutos

* não computamos o tempo de crescimento da massa



focaccia com alecrim

ingredientes

1 tablete de fermento biológico (15g)
 1 colher (sopa) de açúcar
 1 pote de **iogurte Natural Nestlé®**
 2 xícaras e meia (chá) de farinha de trigo, aproximadamente
 3 colheres (sopa) de manteiga
 3 colheres (sopa) de azeite
 2 colheres (chá) de **Fondor Maggi®**
 5 ramos de folhas de alecrim, picadas
 azeite para pincelar

modo de preparo

Em uma travessa grande, coloque a farinha de trigo e abra uma cavidade. Despeje a “panquequinha” fermen-tada. Acrescente a manteiga, o azeite e o Fondor MAGGI®. Misture, incorporando a farinha de trigo aos poucos, até obter uma massa lisa e homogênea, que não grude nas mãos. Sove bem a massa, por cerca de 10 minutos, abra com um rolo e coloque em uma fôrma retangular grande (24 x 34cm). Deixe crescer por 30 minutos.

Faça furos com a ponta dos dedos, pincele a massa com azeite e salpique com o alecrim. Asse em forno médio (180°C) preaquecido por cerca de 30 minutos, ou até dourar.



Rendimento: 1 focaccia



Tempo de preparo: 50 minutos*

Tempo de crescimento da massa: 30 minutos

*não computamos o tempo de crescimento da massa

dicas

Corte a focaccia em pedaços pequenos e sirva como aperitivo.

A focaccia, pão característico da Itália, tem a massa semelhante à da pizza, sendo enriquecida com mais azeite de oliva.



1

Faça furos com as pontas dos dedos na massa da focaccia antes de pincelar o azeite de oliva e salpique o alecrim. Este pão típico da Itália é conhecido por seu aroma perfumado. O alecrim fresco é mais aromático que o alecrim seco. Ele é comercializado em maços nos supermercados e feiras livres.



pão de minuto

ingredientes

1 pote de **iogurte Natural Nestlé®**
2 colheres (sopa) de manteiga
2 colheres (sopa) de açúcar
1 ovo
1 colher (chá) de sal
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de fermento em pó
1 gema para pincelar
manteiga para untar

modo de preparo

Misture o iogurte, a manteiga, o açúcar, o ovo e o sal. Peneire sobre esta mistura a farinha de trigo e o fermento. Misture bem a massa e faça pãezinhos redondos. Coloque em assadeira untada, pincele com gema e leve para assar em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 15 minutos ou até que fiquem dourados.

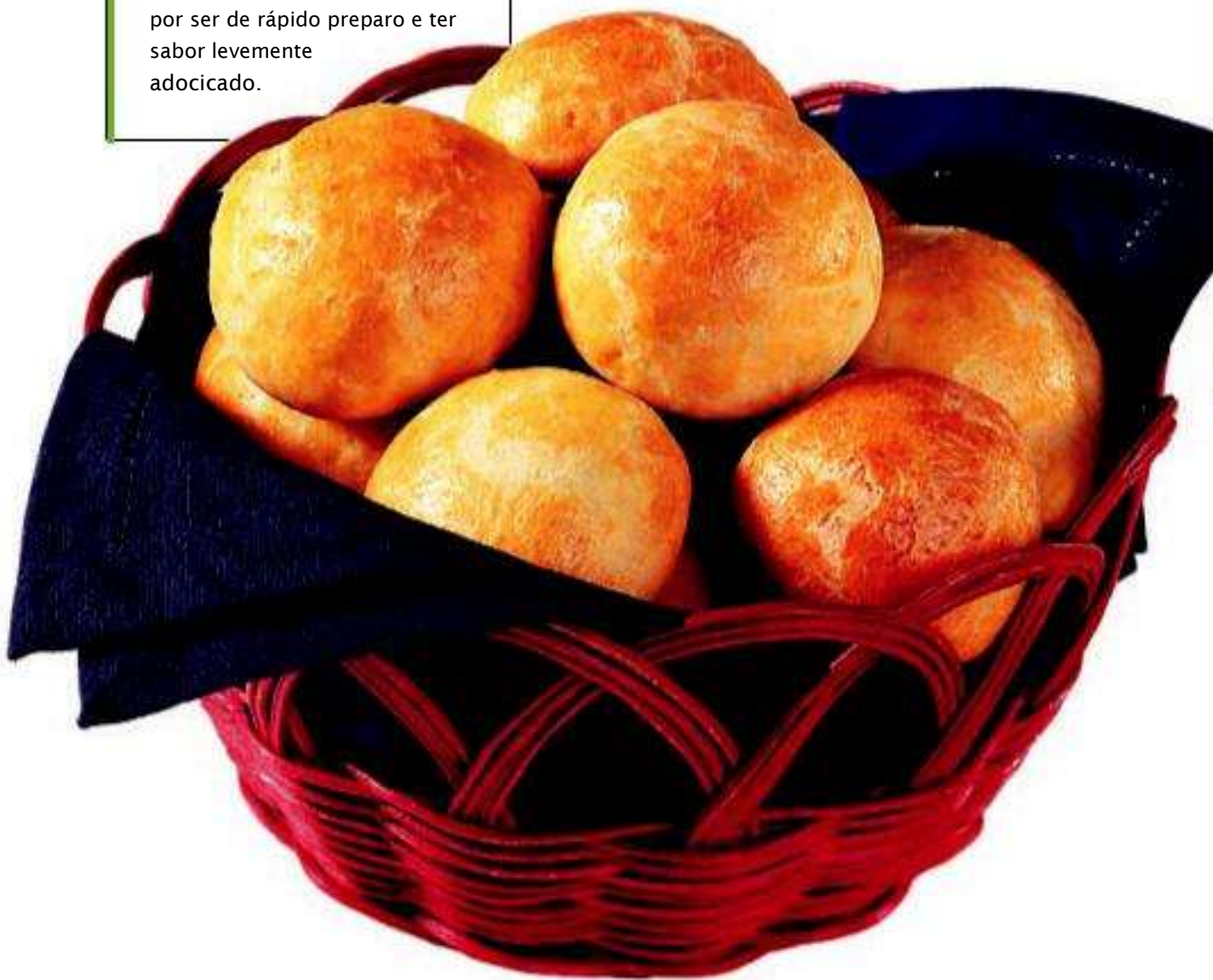
Rendimento: 15 pães



Tempo de preparo: 30 minutos

dica

O pão de minuto é conhecido por ser de rápido preparo e ter sabor levemente adocicado.



Pães *doce*s

brioche

ingredientes

4 tabletes de fermento para pão (60 g)
1 pacote (1 Kg) mais 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
200g de manteiga
1 lata de **Leite Moça®**
3 ovos
3 gemas
1 colher e meia (sopa) de sal
1 ovo para pincelar
manteiga para untar

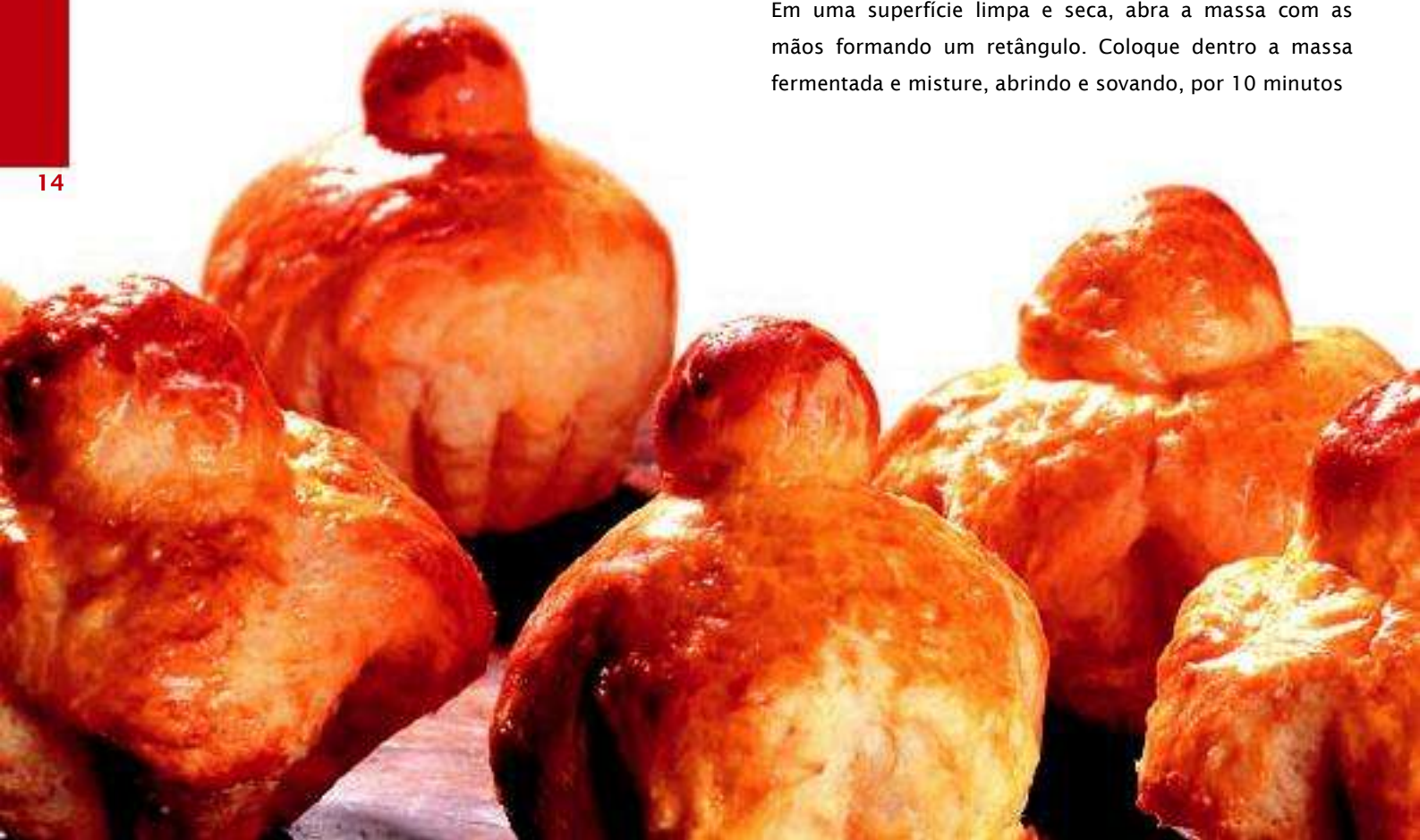
modo de preparo

Dissolva o fermento em uma xícara e meia (chá) de água morna e junte duas xícaras (chá) de farinha de trigo. Misture bem até formar uma massa homogênea. Coloque em uma vasilha, cubra com um pano e deixe crescer em local aquecido até dobrar de volume.

À parte, bata a manteiga com o Leite Moça até obter um creme.

Faça uma cavidade na farinha de trigo restante e coloque nela- os ovos, as gemas e o sal. Com as pontas dos dedos, misture até obter uma farofa grossa. Junte o creme de Leite Moça e amasse bem até desprender das mãos.

Em uma superfície limpa e seca, abra a massa com as mãos formando um retângulo. Coloque dentro a massa fermentada e misture, abrindo e sovando, por 10 minutos





dicas

Sirva o brioche com geléia, acompanhando um chá da tarde.

Você também pode rechear os brioches, depois que estiverem assados.

Se preferir, dê o formato de brioches puxando uma ponta de massa por cima de cada bola. Coloque em forminhas de empada untadas e pressione a bolinha para firmar bem.

ou até que tudo fique bem integrado. Estará pronto quando a massa desprender facilmente das mãos sem grudar na superfície. Cubra e deixe crescer em local aquecido por cerca 1 hora, até dobrar de volume.

Faça um cordão com a massa, corte e amasse formando bolas. Coloque em forminhas de empada untadas. Cubra e deixe crescer em local aquecido por cerca de 15 minutos. Separe uma das bolas de massa e modele pequenas bolinhas.

Pincele os brioches com o ovo batido, fixe uma bolinha sobre cada brioche, pressionando, e pincele-as com o ovo. Asse em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos.

Rendimento: 32 brioches

Tempo de preparo: 45 minutos*



Tempo de crescimento da massa: 95 minutos

*não computamos o tempo de crescimento da massa



coconut rolls

ingredientes

• massa

6 colheres (sopa) de açúcar
2 tabletes de fermento para pão (30g)
meia xícara (chá) de leite morno
4 xícaras (chá) de farinha de trigo, aproximadamente
1 ovo
1 lata de **Creme de Leite Nestlé®**
100g de manteiga derretida
manteiga para untar
farinha de trigo para polvilhar

• recheio

2 pacotes de coco seco ralado (200g)
1 lata de **Leite Moça®**
3 colheres (sopa) de manteiga derretida para pincelar

• cobertura

1 clara
1 xícara (chá) de açúcar cristal para polvilhar
1 clara para pincelar

dica

Você pode acrescentar meia xícara (chá) de ameixas pretas picadas ao recheio.

modo de preparo

• massa

Prepare a “panquequinha” da fermentação com o leite. Em uma travessa grande, coloque a farinha de trigo e abra uma cavidade. Despeje a “panquequinha” fermentada. Acrescente o ovo, o Creme de Leite e a manteiga. Misture os ingredientes, incorporando a farinha de trigo aos poucos. Trabalhe a massa até desgrudar das mãos. Deixe a massa crescer até dobrar de tamanho.

• recheio

Misture bem o coco e o Leite Moça e reserve.

• montagem

Em uma superfície enfarinhada e com auxílio de um rolo, abra a massa no formato de um retângulo, espalhe o recheio e pincele com a manteiga derretida. Enrole como rocambo--le. Corte pedaços de 5cm de espessura, disponha-os, virados para cima, em assadeiras grandes untadas e enfarinhadas,- com certa distância entre os rolinhos. Deixe crescer por 20 minutos,

pincele- com a clara, polvilhe o açúcar cristal e leve para assar em forno médio (180°C), pre-aquecido,- por cerca de 30 minutos.

Rendimento: 18 pães

Tempo de preparo: 60 minutos*



tempo de crescimento da massa: 60 minutos

*não computamos o tempo de crescimento da massa



trança de laranja

ingredientes

• massa

- 1 tabletes de fermento biológico (15g)
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 pote de **logurte Natural Nestlé®**
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo, aproximadamente
- 2 ovos
- 100g de manteiga derretida
- 2 xícaras (chá) de laranja cristalizada em cubos pequenos
- manteiga para untar
- farinha de trigo para polvilhar

• cobertura

- 1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
- 2 colheres (sopa) de suco de laranja
- 1 ovo para pincelar

modo de preparo

• massa

Prepare a “panquequinha” da fermentação com o logurte morno. Em uma travessa grande, coloque a farinha de trigo e abra uma cavidade. Despeje a “panquequinha” fermentada. Acrescente os ovos, a manteiga e a farinha de trigo aos poucos, sovando bem, até obter uma massa homogênea, que não grude nas mãos. Cubra a massa e deixe crescer em local aquecido até dobrar de volume. Divida a massa em quatro partes. Abra cada parte com um rolo e distribua a laranja cristalizada. Enrole como rocambole, una duas extremidades de dois rolos e trançeos. Coloque em assadeira untada e enfarinhada, pincele com ovo e leve para assar em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos.

• cobertura

Misture o açúcar de confeiteiro e o suco de laranja e espalhe sobre as tranças ainda quentes.



1

Use dois rolos para cada trança. Sempre na mesma direção, vá cruzando os rolos, levantando um sobre o outro até finalizar.



2

Com a trança já assada e ainda quente, espalhe a cobertura de açúcar de confeiteiro e o suco de laranja com uma colher.

dicas

Decore com raspas de laranja ou corte a laranja cristalizada no formato de folhas.

Se desejar fazer uma rosca de damasco, substitua a laranja cristalizada do recheio por damasco seco, na mesma quantidade.

Rendimento: 2 tranças

Tempo de preparo: 75 minutos*

Tempo de crescimento da massa: 40 minutos

*não computamos o tempo de crescimento da massa



rosca de frutas secas

ingredientes

• massa

2 tabletes de fermento biológico (30g)
meia xícara (chá) de açúcar
meia xícara (chá) de leite morno
4 xícaras (chá) de farinha de trigo, aproximadamente
1 lata de **Creme de Leite Nestlé®**
1 ovo
100g de manteiga
2 xícaras (chá) de frutas secas bem picadas (figo, maçã, pêra)
1 gema para pincelar

• cobertura

1 xícara (chá) de açúcar

modo de preparo

• massa

Em uma travessa grande, coloque a farinha de trigo e abra uma cavidade. Despeje a “panquequinha” na fari-nha, acrescente o Creme de Leite, o ovo e a manteiga. Misture e incorpore a fa-rinha de trigo aos poucos, até obter uma massa homogênea, que não grude nas mãos, sovando bastante. Cubra a massa e deixe crescer até dobrar de volume.

Divida a massa em duas e abra em formato retangular com auxílio de um rolo, em superfície enfarinhada. Es-palhe as frutas secas sobre as duas metades de massa e enrole como rocambole. Una as pontas de cada ro-cambole,- dando formato de rosca. Transfira as roscas para assadeiras redondas grandes e, com uma tesoura ou faca, faça cortes profundos na lateral da massa, com 4 centímetros de distância. Torça as partes da massa, alter-nadamente,- para que fiquem achatadas na assadei-ra. Pincele com a gema e asse em forno médio (180°C), prea-quecido, por aproximadamente 30 minutos.

• cobertura

Leve ao fogo baixo o açúcar e meia xícara (chá) de água. Quando estiver em ponto de fio, pincele a calda ainda quente sobre a rosca.

Rendimento: 2 roscas

Tempo de preparo: 50 minutos*



Tempo de crescimento da massa: 40 minutos

*não computamos o tempo de crescimento da massa



1

Com a rosca na assadeira, faça cortes regulares na lateral da massa com uma tesoura ou faca, tomando cuidado para que não rasgue.



2

Torça alternadamente as partes cortadas da massa, deixando o recheio aparente.

dica

Se preferir, faça a rosca recheada de nozes e uva passa, ou utilize frutas cristalizadas, na mesma quantidade.

rosca de nozes e chocolate

ingredientes

• massa

3 tabletes de fermento biológico (45g)
5 xícaras (chá) de farinha de trigo, aproximadamente
2 ovos
200g de manteiga
1 lata de **Leite Moça**® meia xícara (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de nozes picadas
1 pitada de sal
1 tablete de **Chocolate NESTLÉ**® CLASSIC **Meio Amargo** picado

• cobertura

1 tablete de **Chocolate NESTLÉ**® CLASSIC **ao Leite** picado
meia xícara (chá) de nozes picadas

modo de preparo

Dissolva o fermento em meia xícara (chá) de água morna. Junte 1 xícara (chá) de farinha, misture e deixe crescer até dobrar de volume.

Adicione os ovos, a manteiga, o Leite Moça, o açúcar, as nozes e o sal. Junte 4 xícaras (chá) de farinha de trigo aos poucos e amasse bem até desprender das mãos. Cubra a massa com um pano e deixe descansar em lugar aquecido até dobrar de volume (cerca de 30 minutos).

Em uma superfície limpa, seca e enfarinhada, sove a massa e divida ao meio. Abra a massa com auxílio de um rolo, recheie com o Chocolate Meio Amargo picado e enrole. Faça duas rosca, transfira para duas assadeiras redondas untadas e deixe crescer por 40 minutos.

Leve para assar em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos.

Com a rosca ainda quente, distribua o Chocolate ao Leite picado e espalhe com auxílio de uma espátula. O Chocolate deve derreter e formar a cobertura. Distribua as nozes moídas.



Rendimento: 2 rosca



Tempo de preparo: 80 minutos*

Tempo de crescimento da massa: 100 minutos

*não computamos o tempo de crescimento da massa



1

Distribua o Chocolate ao Leite picado na superfície da rosca ainda quente. À medida que o Chocolate derreter, espalhe com auxílio de uma espátula.



2

Com o Chocolate ainda quente, espalhe as nozes picadas.

