

RECEITAS DE

# pães



# índice



PÃO DE HAMBÚRGUER COLORIDO

PÃO AUSTRALIANO DO OUTBACK

PÃO DE HAMBÚRGUER



PÃO DE BRIOCHE CASEIRO



PÃO DE HAMBÚRGUER INTEGRAL



# pão de hambúrguer colorido

*JÁ OUVIU FALAR DO PÃO DA HAMBÚRGUER COLORIDO?*

*VENHA VER COMO FAZER ESSA RECEITA DIFERENTE!*

Saiba como fazer os pães de hambúrguer coloridos no conforto da sua própria cozinha!

Os pães de hambúrguer coloridos têm tomado conta do mercado de hambúrguer artesanal.

Já é possível encontrá-los mais facilmente em hamburguerias e foodtrucks, e eles vêm em diversas cores: verde, vermelho, roxo e até preto!

Cada um com uma explosão de sabores única e muito macios! Mas se você não encontra esses tipo de pão onde mora, não se preocupe: vamos te mostrar como fazer pão de hambúrguer colorido em casa!

Confira os ingredientes e o modo de preparo!





# pão de hambúrguer colorido

## INGREDIENTES

- 550 g de farinha de trigo
- 15 g de fermento biológico seco
- 1 colher (chá) de sal
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 2 ovos
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de leite
- óleo para untar

## PÃO VERDE

- 1 pimentão verde sem sementes
- 1 colher (chá) de corante verde em gel (comestível)

## PÃO VERMELHO

- 2 pimentas dedo-de-moça sem sementes
- 1 colher (chá) de corante vermelho em gel (comestível)

## PÃO ROXO

- 2 cebolas roxas picadas
- 1 colher (chá) de corante roxo em gel (comestível)

## MODO DE PREPARO

- Peneire e misture os ingredientes secos: farinha, açúcar, fermento e sal. Para isso, utilize a batedeira.
- Em seguida, acrescente a manteiga com sal e o ovo e mexa bem. Depois, coloque o leite frio aos poucos;
- Acrescente os ingredientes característicos de cada pão (por exemplo: para o pão verde, coloque o pimentão e o corante verde). Para isso, tanto a pimenta, quanto a cebola e o pimentão precisam estar bem picadinhos. Caso você não goste de comidas apimentadas, é possível trocar a pimenta dedo-de-moça pela biquinho;
- Coloque na maior velocidade de sua batedeira e bata até a massa estar bem lisa e homogênea, além da cor ter incorporado completamente. Se a sua batedeira não for potente para isso, você pode sovar a massa com as mãos mesmo. Você saberá que ela está no ponto certo quando ela não estiver mais grudando nas mãos. Se for preciso, acrescente mais farinha de trigo;
- Deixe a massa descansar coberta por um plástico filme ou pano ligeiramente úmido por cerca de 2 horas. Quando tiver passado esse tempo, já pode ligar o forno para ele pré aquecer a 150° C. Enquanto isso, separe a massa em bolinhas do tamanho desejado e coloque em uma forma untada com óleo;
- Bata, levemente, o ovo restante e pincele-o sobre os pães ainda crus;
- Leve para assar por 15 a 20 minutos.

# pão australiano do outback

## INGREDIENTES PARA HAMBÚRGUER

- 2 xícaras (300gr) de farinha de trigo
- 1 xícara (150gr) de farinha de trigo integral
- 1 xícara (150gr) de farinha de centeio
- 2 colheres de sopa (25gr) de cacau em pó
- 4 colheres de sopa (60gr) de açúcar mascavo
- ¼ de xícara (100gr) de melado ou mel
- 1 colher de sopa (rasa) de fermento biológico seco (10gr)
- 1½ colheres de sopa (30gr) de manteiga
- 1¼ xícaras (300ml) de água morna
- 1 pitada generosa de sal
- Farinha de milho (fubá) para polvilhar

## MODO DE PREPARO

- Em um recipiente coloque metade da água morna, o açúcar mascavo e o fermento, dissolva bem e reserve;
- Em outro recipiente ou na bancada, misture todos os ingredientes secos (farinhas, cacau e sal), faça um buraco no centro, adicione o líquido do fermento, a manteiga e o melado;
- Com a ponta dos dedos, comece a incorporar os ingredientes e a sovar a massa, aos poucos vá adicionando o restante da água morna, até obter uma massa uniforme e que solte das mãos;
- Sove por quinze minutos. Se desejar, você pode usar a batedeira com o gancho para massa;
- Coloque a massa em um recipiente, cubra com filme plástico, deixe crescer por uma hora em um local quente e protegido do vento;
- Assim que a massa estiver crescida, sove novamente, molde os pães no formato de hambúrguer, coloque em uma forma untada, polvilhe o fubá e deixe crescer por mais uma hora;
- Leve os pães ao forno pré-aquecido e asse por aproximadamente 40 minutos;
- Para saber se os pães estão assados dê batidinhas na parte de baixo, o som emitido deve ser oco.

# pão de hambúrguer

## INGREDIENTES

- 30g de fermento biológico fresco
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1½ xícara (chá) de água
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)
- 2 colheres (chá) de sal
- 1 ovo
- 5 colheres (sopa) de margarina
- Óleo para untar
- Gergelim para polvilhar

## MODO DE PREPARO

- Dissolva o fermento com o açúcar e a água;
- Em um recipiente coloque a farinha, o sal, o ovo e a margarina;
- Despeje a mistura de fermento e sove a massa com as mãos por 3 minutos ou até desgrudar das mãos, se necessário acrescente mais farinha;
- Cubra e deixe descansar por 30 minutos;
- Divida a massa em 20 partes e modele pães redondos;
- Transfira para uma forma untada com óleo, um do lado do outro, cubra e deixe descansar novamente por 30 minutos;
- Polvilhe os pães com gergelim e leve ao forno médio, preaquecido, por 25 minutos ou até dourar.



# pão de brioche caseiro

## INGREDIENTES

- 3 unidades de ovo médios, em temperatura ambiente
- 1/2 colheres (sopa) de leite morno
- 1 colher (chá) de fermento biológico em pó
- 1 pitada de sal
- 3 colheres (sopa) de açúcar peneirado
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada
- 150 gr de manteiga cortada em 6 cubos grandes e em temperatura ambiente
- óleo de canola a gosto
- 1 unidade de gema de ovo para pincelar

## MODO DE PREPARO

- Em um recipiente, coloque 1 colher de açúcar, leite morno e o fermento. Mexa delicadamente e reserve até inflar (leva de 5 a 10 minutos).
- Na tigela da batedeira, com batedor de gancho, coloque a farinha, o açúcar restante e o sal. Ligue a batedeira para misturar um pouco. Isso vai abrir uma cova no centro dos secos. Despeje os ovos e o fermento ativado.
- Ligue a batedeira na velocidade média e deixe juntar tudo. Vai formar uma bola unida e não restará nenhuma farinha. Adicione os cubos de manteiga, vá incorporando aos poucos. Leva uns 10 minutos. Deixe bater até a massa se soltar totalmente das bordas e do fundo da tigela.
- Prepare outra tigela untando com óleo vegetal o fundo e as laterais. Despeje a massa com cuidado, passando uma fina camada de óleo por cima da massa para não ressecar. Vede a tigela com filme plástico. Leve a um local protegido para crescer durante 3 horas. Após 3 horas a massa deve ter dobrado de volume. Unte as costas da mão com óleo, abra o filme plástico e dê socos na massa a fim de retirar o excesso de ar produzido. Feche o filme plástico e leve à geladeira para a fermentação lenta durante 8 a 12 horas.
- Pré-aqueça o forno a 200°C 30 minutos antes.
- Faça bolinhas uniformes de 100 gramas. Pincele 1 gema batida com um pouco de água sobre cada pão.
- Leve ao forno durante 20 a 30 minutos, até dourar. Retire do forno e deixe esfriar sobre uma grade antes de servir.



# pão de hambúrguer integral

## *INGREDIENTES*

- 3 copos (americanos) de leite morno
- 2 sachês de fermento seco (10 g cada)
- 1/2 xícara de açúcar (mascavo/demerara ou de coco)
- 2 colheres (sopa) cheia de margarina light
- 1 kg de trigo integral (aproximado)
- 2 ovos
- 1 colher (sopa) rasa de sal
- 1/2 xícara linhaça
- 1/2 xícara de chia

## *MODO DE PREPARO*

- Em um recipiente coloque o leite morno, a margarina, o açúcar, o fermento seco e seis colheres (sopa) da farinha de trigo;
- Misture bem, tampe com filme plástico e deixe no forno desligado por 30 minutos.
- Retire o filme plástico e acrescente os ovos, o sal e vá acrescentando a farinha e misturando, quando ficar pesado para misturar, comece a amassar com as mãos e acrescente a farinha até a massa soltar das mãos;
- Sove até ficar lisa e homogênea, tampe novamente com o filme plástico e coloque no forno desligado por mais 30 minutos ou até dobrar de tamanho;
- Faça pães pequenos como de hambúrguer ou coloque na forma de pão e coloque para assar em forno baixo 180° C, se for pães tipo de hambúrguer leva mais ou menos 30 minutos para assar.