



Moulinex®

Bread of the world



Bread of the world

Receitas **PT**



Sumário

<i>Os pães clássicos</i>	P84
<i>Os pães especiais</i>	P86
<i>Os pães de França</i>	P88
<i>Os pães de Itália</i>	P90
<i>Os pães de Espanha</i>	P92
<i>Pães da América</i>	P94
<i>Pães da Europa</i>	P96
<i>Pães do Oriente e da Ásia</i>	P98
<i>E que mais?</i>	P100



Introdução



Preste atenção a estas páginas preliminares pois contêm informações importantes para umas receitas bem sucedidas.

A farinha: a farinha a utilizar para a confecção do pão (salvo indicação em contrário nas receitas) tem várias denominações: farinha de trigo (T55), farinha especial para pão, farinha de padeiro para pão branco, farinha branca.

Observações: A farinha de trigo tipo 65 também pode ser utilizada.

A levedura de panificação: a levedura existe em diversas formas: fresca em pequenos cubos, seca activa para reidratar, seca instantânea ou líquida. A levedura é vendida em grandes superfícies (secção de panificação ou de frescos), mas pode comprá-la igualmente na padaria.

Se utilizar levedura fresca, esmigalhe-a com os dedos para facilitar a sua dispersão.

EQUIVALÊNCIAS QUANTIDADE / PESO ENTRE LEVEDURA SECA, LEVEDURA FRESCA E LEVEDURA LÍQUIDA

Levedura seca (em c.c.)	1	1½	2	2½	3
Levedura seca (em g)	3	4½	6	7½	9
Levedura fresca (em g)	9	13	18	22	25
Levedura líquida (em ml)	13	20	27	33	38

Levedura seca (em c.c.)	3½	4	4½	5
Levedura seca (em g)	10½	12	13½	15
Levedura fresca (em g)	31	36	40	45
Levedura líquida (em ml)	47	54	60	67



Se utilizar levedura fresca, multiplique por três, em peso, a quantidade indicada para a levedura seca.



Conselhos e dicas

OS PÃES

O pão não está bem levedado:

respeite com precisão as quantidades indicadas para cada ingrediente. A quantidade de farinha é demasiado elevada, faz falta mais levedura, água ou açúcar.

É necessário pesar os ingredientes aquando da preparação da massa.

O pão abatem: a quantidade de água e de levedura podem ser muito elevadas, diminua as quantidades e certifique-se de que a água não está demasiado quente.

O pão está dourado mas pouco cozido: a quantidade de água adicionada é demasiado elevada. Reduza a quantidade.



BAGUETES E PÃEZINHOS



Para a confeção, consulte as fichas no final deste livro de receitas.

A massa está dura e é difícil de enformar: é provável que a massa tenha sido demasiado trabalhada e a quantidade de água seja insuficiente. Neste caso, volte a formar uma bola e deixe repousar dez minutos antes de reiniciar o processo.

A massa está pegajosa e a confeção é difícil: a quantidade de água é demasiado elevada, enfarinhe ligeiramente as mãos.

A massa «parte» ou forma grânulos: neste caso a massa foi muito trabalhada, sendo necessário voltar a formar uma bola com a massa e deixá-la repousar 10 minutos antes de reiniciar o processo.

A massa está compacta: é provável que tenha demasiada farinha ou que tenha sido demasiado trabalhada. Adicione um pouco de água no início da amassadura, deixe repousar 10 min antes de enformar e enforme trabalhando a massa o menos possível.

Os pãezinhos tocam uns nos outros e não estão bem cozidos: a massa está demasiado líquida ou os pãezinhos estão incorrectamente colocados sobre a placa. Optimize o espaço nas placas e doseie bem o líquido adicionado.

Os pãezinhos agarram às placas e estão queimados por baixo: escolha um nível de tostagem menos intenso e não os pincele demasiado.

Os pãezinhos estão baixos após a cozedura:

é provável que estes não tenham sido suficientemente humedecidos antes da cozedura. Pincele com ovo e água antes da cozedura.

Os pãezinhos não cresceram o suficiente: não têm fermento suficiente ou a massa foi demasiado trabalhada. Tente novamente, colocando mais fermento. Deixe repousar a massa 10 min antes de a enformar e trabalhe a massa o menos possível.

Os pãezinhos estão muito grandes: é provável que tenham demasiado fermento.

Adicione menos fermento e comprima ligeiramente os pãezinhos depois de colocados sobre as placas.

Os cortes que fez nos pãezinhos voltaram a fechar: os cortes foram muito superficiais, não hesite em fazer cortes mais vincados.



Mais sugestões de receitas em www...

Os pães clássicos



Pão branco



PROG. 9	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tempo	3h01	3h06	3h11
Água		315 ml	420 ml	540 ml
Sal		1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Açúcar		½ c.s.	1 c.s.	1½ c.s.
Farinha especial para pão		520 g	700 g	900 g
Levedura de panificação seca		1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
À escolha:				
Azeitonas verdes		90 g	130 g	190 g
Bacon		150 g	200 g	300 g

Escolha o peso do pão pretendido e consulte o quadro. Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: água, açúcar e sal.

Adicione em seguida a farinha e a levedura seca.

Coloque a cuba na máquina. Seleccione o programa 9, o peso do pão e a tostagem desejada.

Prima o botão ligar/desligar.

Ao primeiro bip (ao fim de cerca de 28 minutos), adicione, se desejar, um dos ingredientes suplementares.

No final do programa, desligue a máquina, retire a cuba e desenforme o pão.



Pão caseiro



PROG. 9	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tempo	3h01	3h06	3h11
Água		305 ml	405 ml	525 ml
Sal		1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Açúcar		½ c.s.	1 c.s.	1½ c.s.
Farinha especial para pão		415 g	560 g	725 g
Farinha integral		95 g	130 g	170 g
Levedura de panificação seca		1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Facultativo, escolher um dos ingredientes seguintes:				
Nozes		110 g	150 g	225 g
Avelãs		110 g	150 g	225 g

Escolha o peso do pão pretendido e consulte as quantidades dos ingredientes no quadro abaixo. Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: água, açúcar e sal. Adicione em seguida as duas farinhas e a levedura seca. Coloque a cuba na máquina.

Seleccione o programa 9, o peso do pão e a tostagem desejada. Prima o botão ligar/desligar. Ao primeiro bip (ao fim de cerca de 28 minutos), adicione, se desejar, as nozes e as avelãs. No final do programa, desligue a máquina, retire a cuba e desenforme o pão. Ingrediente complementar: nozes.

Pão rápido

PROG. 12	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tempo	1h28	1h33	1h38
Água morna		300 ml	400 ml	600 ml
Azeite		1½ c.s.	2 c.s.	3 c.s.
Sal		1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Açúcar		1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Leite em pó		1½ c.s.	2½ c.s.	3 c.s.
Farinha especial para pão		480 g	640 g	960 g
Levedura de panificação seca		3 c.c.	4 c.c.	6 c.c.

Escolha o peso do pão pretendido e consulte o quadro. Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: água, óleo de girassol, sal, açúcar e leite em pó. Adicione em seguida a farinha e a levedura seca. Coloque a cuba na máquina. Seleccione o programa 12, o peso do pão e a tostagem desejada. Prima o botão ligar/desligar. No final do programa, desligue a máquina, retire a cuba e desenforme o pão.

Pão de forma

PROG. 8	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tempo	2h53	2h58	3h03
Água		270 ml	325 ml	405 ml
Óleo de girassol		1½ c.s.	2 c.s.	2½ c.s.
Sal		1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Açúcar		1½ c.s.	2 c.s.	2½ c.s.
Leite em pó		2 c.s.	2½ c.s.	3 c.s.
Farinha especial para pão		500 g	600 g	750 g
Levedura de panificação seca		1½ c.c.	1½ c.c.	2 c.c.

Escolha o peso do pão pretendido e consulte o quadro. Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: água, óleo de girassol, sal, açúcar e leite em pó. Adicione em seguida a farinha e a levedura seca. Coloque a cuba na máquina. Seleccione o programa 8, o peso do pão e a tostagem desejada. Prima o botão de ligar/desligar. No final do programa, desligue a máquina, retire a cuba e desenforme o pão.

Pão integral

PROG. 10	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tempo	3h06	3h11	3h16
Água		370 ml	490 ml	635 ml
Óleo de girassol		½ c.s.	1 c.s.	1½ c.s.
Sal		1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Açúcar		1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Leite em pó		1½ c.s.	2 c.s.	2½ c.s.
Farinha especial para pão		180 g	240 g	310 g
Farinha integral		340 g	460 g	590 g
Levedura de panificação seca		1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.

Escolha o peso do pão pretendido e consulte o quadro. Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: água, óleo de girassol, sal, açúcar e leite em pó. Adicione em seguida as duas farinhas e a levedura. Coloque a cuba na máquina. Seleccione o programa 10, o peso do pão e a tostagem desejada. Prima o botão ligar/desligar.

No final do programa, desligue a máquina, retire a cuba e desenforme o pão.



Brioche



PROG. 11	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tempo	3h15	3h20	3h25
Leite		60 ml	80 ml	120 ml
Ovos		3	5	6
Manteiga em pequenos cubos		140 g	200 g	230 g
Sal		1½ c.c.	2 c.c.	2 c.c.
Açúcar		50 g	70 g	80 g
Farinha especial para pão		430 g	575 g	670 g
Levedura de panificação seca		1 c.c.	1½ c.c.	2½ c.c.
Pepitas de chocolate (facultativo)		110 g	150 g	170 g

Escolha o peso do pão pretendido e consulte o quadro. Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte:

leite, ovos, manteiga amolecida, sal e açúcar. Adicione em seguida a farinha e a levedura seca. Coloque a cuba na máquina. Seleccione o programa 11, o peso do brioche e a tostagem desejada. Prima o botão ligar/desligar. Quando ouvir o bip (ao fim de cerca de 34 minutos), adicione, se desejar, pepitas de chocolate. No final do programa, desligue a máquina, retire a cuba e desenforme o pão. Ingrediente complementar: pepitas de chocolate.

Os pães especiais



Pão de sementes



PROG. 9	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tempo	3h01	3h06	3h11
Água		360 ml	480 ml	620 ml
Óleo de colza		2 c.s.	2½ c.s.	3½ c.s.
Mel		2 c.s.	2½ c.s.	3½ c.s.
Sal		1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Farinha especial para pão		150 g	200 g	260 g
Farinha de centeio (tipo 170)		170 g	230 g	300 g
Farinha integral		170 g	230 g	300 g
Levedura de panificação seca		2 c.c.	2½ c.c.	2½ c.c.
Sementes de linho		75 g	100 g	135 g
Sementes de girassol		25 g	30 g	40 g
Sementes de papoila		15 g	20 g	25 g

Escolha o peso do pão pretendido e consulte o quadro.

Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: água, óleo de colza, mel e sal. Adicione em seguida as duas farinhas e a levedura seca.

Coloque a cuba na máquina. Selecciono o programa 9, o peso do pão e a tostagem desejada. Prima o botão ligar/desligar.

Ao primeiro bip (ao fim de 28 minutos), adicione as sementes de linho preto, de girassol e de papoila. No final do programa, desligue a máquina, retire a cuba e desenforme o pão.



Pão de fibras



PROG. 10	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tempo	3h06	3h11	3h16
Água		350 ml	460 ml	600 ml
Óleo de girassol		½ c.s.	½ c.s.	1 c.s.
Sal		1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
Leite em pó		1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Farinha especial para pão		320 g	420 g	550 g
Farelo fino		160 g	210 g	275 g
Levedura de panificação seca		2 c.c.	2½ c.c.	3½ c.c.

Escolha o peso do pão pretendido e consulte o quadro.

Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: água, óleo de girassol, sal e leite em pó.

Adicione em seguida a farinha, o farelo fino e a levedura seca.

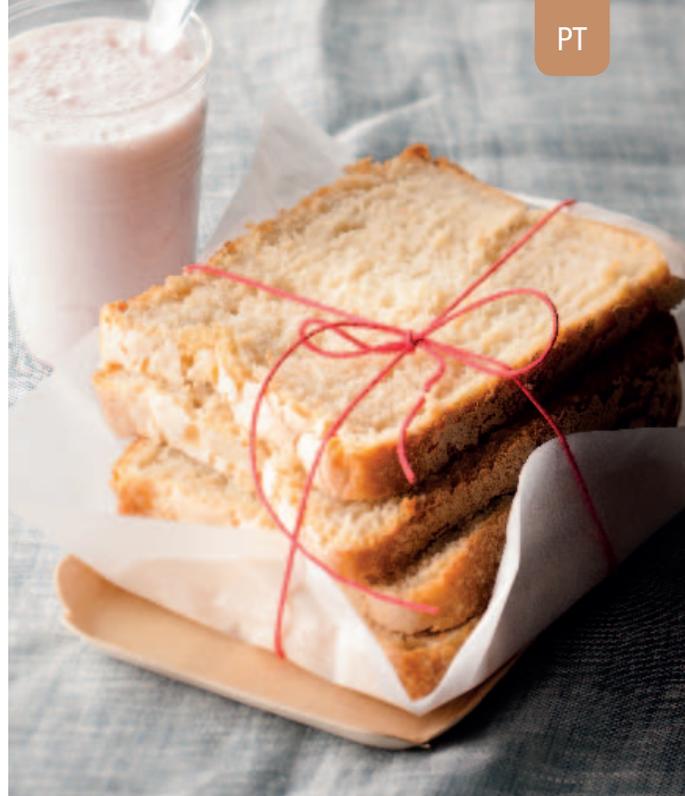
Coloque a cuba na máquina. Selecciono o programa 10, o peso do pão e a tostagem desejada. Prima o botão ligar/desligar.

No final do programa, desligue a máquina, retire a cuba e desenforme o pão.

Pão de queijo sem glúten

PROG. 13	Peso	1000 g
	Tempo	2h11
Água		425 ml
Ovos		3
Óleo vegetal		3 c.s.
Açúcar cristalizado		2 c.s.
Sal		1 c.c.
Farinha de arroz branco		280 g
Farinha de arroz castanho (integral)		140 g
Leite magro em pó		3½ c.s.
Goma xantana		3½ c.c.
Flocos de cebola desidratada		1 c.s.
Sementes de papoila		1 c.c.
Sementes de aipo		1½ c.c.
Endro seco		1½ c.c.
Queijo Cheddar ralado		170 g
Levedura de panificação seca		1 c.s.

Consulte o quadro. Deite os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Coloque a cuba na máquina. Seleccione o programa 13, e a tostagem desejada. Prima o botão ligar/desligar. No final do programa, desligue a máquina, retire a cuba e desenforme o pão.



Pão ómega 3



PROG. 9	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tempo	3h01	3h06	3h11
Água		210 ml	280 ml	365 ml
Iogurte natural		125 g	185 g	250 g
Óleo de colza		1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Melaço		2 c.s.	3 c.s.	4 c.s.
Sal		1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Leite em pó		½ c.s.	1 c.s.	2 c.s.
Farinha especial para pão		155 g	200 g	255 g
Farinha de centeio (tipo 170)		110 g	270 g	345 g
Farinha integral		210 g	140 g	180 g
Pó de gérmen de trigo		20 g	30 g	40 g
Levedura de panificação seca		3 c.c.	4 c.c.	5 c.c.
Sementes de linho		55 g	70 g	90 g
Sementes de girassol		40 g	60 g	70 g

Escolha o peso do pão pretendido e consulte o quadro. Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: água, iogurte natural, óleo de colza, melaço, sal e leite em pó. Em seguida, adicione as três farinhas, o pó de gérmen de trigo e a levedura seca. Coloque a cuba na máquina. Seleccione o programa 9, o peso do pão e a tostagem desejada. Prima o botão ligar/desligar. Ao primeiro bip (ao fim de 28 minutos), incorpore as sementes de linho e de girassol. No final do programa, desligue a máquina, retire a cuba e desenforme o pão.

Pão sem sal



PROG. 14	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tempo	3h05	3h10	3h15
Água		320 ml	430 ml	500 ml
Óleo de girassol		½ c.s.	½ c.s.	1 c.s.
Sumo de limão		1½ c.c.	2 c.c.	2 c.c.
Farinha especial para pão		520 g	700 g	840 g
Levedura de panificação seca		1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
Sementes de sésamo		75 g	100 g	120 g

Escolha o peso do pão pretendido e consulte o quadro. Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: água, óleo de girassol, sumo de limão. Em seguida, junte a farinha, a levedura seca e as sementes de sésamo. Coloque a cuba na máquina. Seleccione o programa 14, o peso do pão e a tostagem desejada.

Prima o botão ligar/desligar. No final do programa, desligue a máquina, retire a cuba e desenforme o pão.



Os pães de França



Descubra outras receitas de baquetes sempre fáceis com os preparados de panificação *Les Baquettes Inventives (Baquetes Originais)* e *Les Baquettes d'Antan (Baquetes Tradicionais)* no site: www...



Pão de mel, maçãs, nozes e chocolate



PROG. 9	Peso		
	750 g	1000 g	1500 g
Tempo	3h05	3h10	3h15
Água	225 ml	300 ml	450 ml
Manteiga	50 g	65 g	100 g
Mel	25 g	35 g	50 g
Açúcar	1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Maçãs	50 g	65 g	100 g
Pepitas de chocolate	15 g	20 g	30 g
Nozes	15 g	20 g	30 g
Sal	1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
Farinha especial para pão	250 g	335 g	500 g
Farinha integral	100 g	135 g	200 g
Levedura de panificação seca	¾ c.c.	¾ c.c.	1 c.c.

Escolha o peso do pão pretendido e consulte o quadro.

Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: água, manteiga, mel, açúcar, sal e nozes.

Adicione em seguida as duas farinhas e a levedura seca. Coloque a cuba na máquina. Seleccione o programa 9, o peso do pão e a tostagem desejada. Prima o botão ligar/desligar. Ao primeiro bip (ao fim de cerca de 16 minutos), incorpore as maçãs cortadas em cubos, as pepitas de chocolates e as nozes. No final do programa, desligue a máquina, retire a cuba e desenforme o pão.

Pão de Sabóia



PROG. 9	Peso		
	750g	1000g	1500g
Tempo	3h01	3h06	3h11
Água	375 ml	500 ml	650 ml
Sal	1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Farinha especial para pão	375 g	500 g	650 g
Farinha de centeio (tipo 170)	150 g	200 g	260 g
Levedura de panificação seca	¾ c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Cebolas	25 g	30 g	40 g
Cogumelos (algumas rodellas)	30 g	40 g	50 g
Queijo Beaufort (em cubos)	60 g	80 g	100 g

Escolha o peso do pão pretendido e consulte o quadro.

Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: água, cogumelos e cebolas às rodellas finas, cubos de Beaufort, sal. Adicione em seguida as duas farinhas e a levedura seca. Coloque a cuba na máquina.

Seleccione o programa 9, o peso do pão e a tostagem desejada.

Prima o botão ligar/desligar.

30 a 45 minutos antes do fim do programa, abra a máquina e verifique a cozedura da massa: se esta estiver suficientemente sólida, decore o pão com as rodellas de cebola. No final do programa, desligue a máquina, retire a cuba e desenforme o pão.

Baquetes com ameixas secas e nozes

PROG. 1	Tempo	Para 4 baquetes	Para 8 baquetes
		3h01	3h06
Água		160 ml	290 ml
Açúcar		1 c.s.	1½ c.s.
Sal		¾ c.c.	1½ c.c.
Sêmola de milho		25 g	45 g
Farinha especial para pão		200 g	360 g
Farinha de centeio (tipo 170)		25 g	45 g
Levedura de panificação seca		¾ c.c.	1½ c.c.
Ameixas secas		45 g	80 g
Nozes		45 g	80 g

Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: água, açúcar e sal. Adicione em seguida as duas farinhas e a levedura. Coloque a cuba na máquina. Selecione o programa 1, a tostagem desejada e prima o botão ligar/desligar.

Ao primeiro bip (ao fim de 27 minutos), incorpore as nozes na massa.

Ao segundo bip (ao fim de 1h19), abra a máquina e retire a massa. Se decidiu fazer 8 baquetes, divida a massa em 2 porções e reserve uma porção coberta com um pano para a 2ª cozedura. Divida a 1ª porção em 4 partes iguais que moldará com a forma de baquetes. Humedeça-as antes de as rolar sobre a sêmola de milho. Coloque-as sobre o suporte de cozedura «especial para baquetes». Faça cortes ao longo das baquetes. Coloque 3 ameixas secas em cada entalhe. Prima novamente o botão ligar/desligar. No bip seguinte (ao fim de 47 minutos), retire as baquetes e repita a operação anterior para iniciar a 2ª cozedura.

No final de cada cozedura, deixe arrefecer sobre uma grelha.



Baquete de farelo fino



PROG. 1	Tempo	4 baquetes	8 baquetes
		2h02	2h59
Água		175ml	315ml
Açúcar		1c.c.	1½c.c.
Sal		¾c.c.	1½c.c.
Manteiga		20g	35g
Farinha especial para pão		150g	270g
Farinha integral		100g	180g
Farelo fino		8c.s.	14c.s.
Levedura de panificação seca		¾c.c.	1½c.c.

Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: água, manteiga, açúcar e sal.

Adicione em seguida as duas farinhas e a levedura.

Coloque a cuba na máquina. Selecione o programa 1, a tostagem desejada e prima o botão ligar/desligar.

Ao segundo bip (ao fim de 1h19), abra a máquina e retire a massa. Se decidiu fazer 8 baquetes, divida a massa em 2 porções e reserve uma porção coberta com um pano para a 2ª cozedura. Divida a 1ª porção em 4 partes iguais que moldará com a forma de baquetes. Humedeça-as antes de as rolar sobre o farelo fino. Coloque-as sobre o suporte de cozedura «especial para baquetes».

Faça cortes ao longo das baquetes. Prima novamente o botão ligar/desligar.

No bip seguinte (ao fim de 47 minutos), retire as baquetes e repita a operação anterior para iniciar a 2ª cozedura.

No final de cada cozedura, deixe arrefecer sobre uma grelha.

Pãezinhos com passas de uva



PROG. 1	Tempo	4 petits pains	8 petits pains
		2h02	2h59
Água		165 ml	300 ml
Açúcar		1 c.s.	1½ c.s.
Sal		¾ c.c.	1½ c.c.
Farinha especial para pão		125 g	225 g
Farinha de centeio (tipo 170)		125 g	225 g
Levedura de panificação seca		1 c.c.	1½ c.c.
Passas de uva		75 g	135 g

Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: água, açúcar e sal.

Adicione em seguida as duas farinhas e a levedura. Coloque a cuba na máquina.

Selecione o programa 1, a tostagem desejada e prima o botão ligar/desligar. Ao primeiro bip (ao fim de

20 minutos), incorpore as passas de uva na massa. Ao segundo bip (ao fim de 1h19), abra a máquina e retire a massa.

Se decidiu fazer 8 pãezinhos, divida a massa em 2 porções e reserve uma porção coberta com um pano para a 2ª cozedura. Divida a 1ª porção em 4 partes iguais, que moldará em baquetes antes de as rolar na farinha.

Coloque-as sobre o suporte de cozedura «especial para baquetes».

Faça cortes ao longo das baquetes. Prima novamente o botão ligar/desligar.

No bip seguinte (ao fim de 47 minutos), retire os pãezinhos e repita a operação anterior para iniciar a 2ª cozedura. No final de cada cozedura, deixe arrefecer sobre uma grelha.



Os pães de Itália



Descubra outras receitas de baquetes sempre fáceis com os preparados de panificação *Les Baquettes Inventives (Baquetes Originais)* e *Les Baquettes d'Antan (Baquetes Tradicionais)* no site: www...



Ciabatta com queijo de cabra e mel



PROG. 2	Tempo	2 ciabattas	4 ciabattas
		2h02	2h59
Água		120 ml	240 ml
Azeite		1 c.s.	2 c.s.
Sal		1 c.c.	1½ c.c.
Mel de acácia		1½ c.s.	3 c.s.
Farinha especial para pão		150 g	300 g
Farinha de centeio		50 g	100 g
Levedura de panificação seca		1 c.c.	2 c.c.
Tomilho-limão		½ c.c.	1 c.c.
Queijo de cabra semi-seco		50 g	100 g

Para obter um tom dourado: azeite

Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: água, azeite, sal e mel. Adicione em seguida as 2 farinhas e a

levedura. Coloque a cuba na máquina. Seleccione o programa 2, a tostagem desejada e prima o botão ligar/desligar. Ao primeiro bip (ao fim de 27 minutos), incorpore o tomilho-limão, o queijo de cabra cortado em pedaços pequenos. Ao segundo bip (ao fim de 1h19), abra a máquina e retire a massa. Se decidiu fazer 4 ciabattas, divida a massa em 2 porções e reserve uma porção, coberta com um pano, para a 2ª cozedura.

Divida a 1ª porção em 2 partes iguais e molde-as de forma a obter um formato oval. Coloque as ciabattas sobre o suporte de cozedura plano. Pincele com azeite e prima novamente o botão ligar/desligar. No bip seguinte (ao fim de 35 minutos), retire as ciabattas e repita a operação anterior para iniciar a 2ª cozedura. No final de cada cozedura, deixe arrefecer sobre uma grelha.

Gressinos de tomate e pistácios salgados



PROG. 3	Tempo	20 gressinos
		2h29
Água		70 ml
Cerveja		70 ml
Sal		1 c.c.
Farinha especial para pão		240 g
Levedura de panificação seca		1 c.c.
Pesto vermelho		2 c.s.
Flor de sal		1 c.c.
Pistácios finamente triturados		40 g

Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: água, cerveja, pesto vermelho e sal. Adicione em seguida a farinha e a levedura. Coloque a cuba na máquina. Seleccione o programa 3, a tostagem desejada e prima o botão ligar/desligar. Ao segundo bip (ao fim de 1h25), abra a máquina e retire a massa. Divida a massa em 2 porções e reserve uma porção coberta com um pano, para a 2ª cozedura. Divida a 1ª porção em 10 partes iguais. Molde-as de forma a obter rolos muito finos, rolando-as na bancada de trabalho polvilhada com farinha. Com a ajuda de um pincel, pincele os gressinos com água e role-os na mistura de pistácios e flor de sal. Coloque os gressinos sobre o suporte de cozedura plano. Prima novamente o botão ligar/desligar. No bip seguinte (ao fim de 32 minutos), retire os gressinos e repita a operação anterior para iniciar a 2ª cozedura. No final de cada cozedura, deixe arrefecer sobre uma grelha.

Baquetes com bacon, parmesão e coentros

PROG. 1	Tempo	4 baquetes	8 baquetes
		2h02	2h59
Água		135 ml	245 ml
Sal		¾ c.c.	1½ c.c.
Azeite		½ c.s.	1 c.s.
Açúcar		½ c.s.	1 c.s.
Farinha especial para pão		205 g	370 g
Levedura de panificação seca		¾ c.c.	1½ c.c.
Tiras de toucinho fumado (bacon)		35 g	65 g
Parmesão ralado		30 g	55 g
Coentros frescos picados		½ c.s.	1 c.s.

Aloure o bacon numa frigideira antiaderente e quente, escorra e deixe arrefecer. Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: água, sal, azeite e açúcar. Adicione em seguida a farinha e a levedura. Coloque a cuba na máquina. Selecione o programa 1. Prima o botão ligar/desligar. Ao primeiro bip (ao fim de 27 minutos), incorpore o bacon, o parmesão e os coentros na massa. Ao segundo bip (ao fim de 1h19), abra a máquina e retire a massa. Se decidiu fazer 8 baquetes, divida a massa em 2 porções e reserve uma porção coberta com um pano para a 2ª cozedura. Divida a 1ª porção em 4 partes iguais que moldará com a forma de baquetes. Coloque-as sobre o suporte de cozedura «especial para baquetes» e faça cortes ao longo das baquetes. Prima novamente o botão ligar/desligar. No bip seguinte (ao fim de 47 minutos), retire as baquetes e repita a operação anterior para iniciar a 2ª cozedura. No final de cada cozedura, deixe arrefecer sobre uma grelha.



Baquetes à la pancetta (bacon)

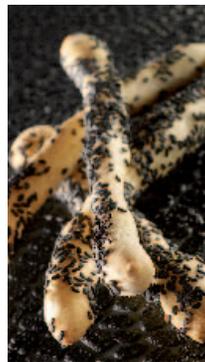


PROG. 1	Tempo	4 baquetes	8 baquetes
		2h02	2h59
Água		190 ml	340 ml
Azeite		1 c.s.	2 c.s.
Sal		¾ c.c.	1½ c.c.
Açúcar		1 c.c.	1½ c.c.
Farinha especial para pão		200 g	360 g
Farinha de castanhas		50 g	90 g
Levedura de panificação seca		¾ c.c.	1½ c.c.
Pancetta (bacon)		70 g	125 g

Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: água, azeite, açúcar, sal, farinhas e levedura. Coloque a cuba na máquina. Selecione o programa 1, a tostagem desejada e prima o botão ligar/desligar. Ao primeiro bip, incorpore o bacon na massa.

Ao segundo bip (ao fim de 1h19), abra a máquina e retire a massa. Se decidiu fazer 8 baquetes, divida a massa em 2 porções e reserve uma porção coberta com um pano para a 2ª cozedura. Divida a 1ª porção em 4 partes iguais que moldará com a forma de baquetes. Coloque-as sobre o suporte de cozedura «especial para baquetes» e faça cortes ao longo das baquetes. Prima novamente o botão ligar/desligar. No bip seguinte (ao fim de 47 minutos), retire as baquetes e repita a operação anterior para iniciar a 2ª cozedura. No final de cada cozedura, deixe arrefecer sobre uma grelha.

Gressinos com sementes de sésamo preto



PROG. 3	Tempo	20 gressinos
		2h29
Água		70 ml
Cerveja		70 ml
Sal		1 c.c.
Farinha especial para pão		240 g
Levedura de panificação seca		1 c.c.
Óleo de sésamo		1 c.s.
Sementes de sésamo pretas		50 g

Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: água, cerveja, óleo de sésamo e sal. Adicione em seguida a farinha e a levedura. Coloque a cuba na máquina. Selecione o programa 3, a cor da cõdea desejada e prima o botão ligar/desligar. Ao segundo bip (ao fim de 1h24), abra a máquina e retire a massa. Divida a massa em 2 porções e reserve uma porção coberta com um pano, para a 2ª cozedura. Divida a 1ª porção em 10 partes iguais. Molde-as de forma a obter rolos muito finos, rolando-as na bancada de trabalho polvilhada com farinha. Com a ajuda de um pincel, pincele os gressinos com água e role-os nas sementes de sésamo pretas. Coloque os gressinos sobre o suporte de cozedura plano. Prima novamente o botão ligar/desligar. No bip seguinte (ao fim de 32 minutos), retire os gressinos e repita a operação anterior para iniciar a 2ª cozedura. No final de cada cozedura, deixe arrefecer sobre uma grelha.



Os pães de Espanha



Pão de cebola



PROG. 10	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tempo	3h06	3h11	3h16
Água		240 ml	320 ml	415 ml
Óleo		2½ c.s.	3½ c.s.	4½ c.s.
Açúcar		15 g	20 g	25 g
Sal		2 c.c.	2½ c.c.	3 c.c.
Farinha especial para pão		480 g	640 g	830 g
Levedura de panificação seca		1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
Cebolas		100 g	130 g	170 g

Escolha o peso do pão pretendido e consulte o quadro. Corte as cebolas em pequenos cubos, refogue e deixe arrefecer.

Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: água, óleo, açúcar, sal, farinha e levedura.

Coloque a cuba na máquina.

Selecione o programa 10, o peso do pão e a tostagem desejada.

Prima o botão ligar/desligar.

Ao primeiro bip (ao fim de cerca de 20 minutos), incorpore as cebolas na massa. No final do programa, desligue a máquina, retire a cuba e desenforme o pão.

Pão de azeitonas pretas



PROG. 8	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tempo	2h53	2h58	3h03
Água		255 ml	340 ml	510 ml
Óleo		2½ c.s.	3½ c.s.	5 c.s.
Açúcar		3 c.c.	4 c.c.	5 c.c.
Sal		2 c.c.	2½ c.c.	4 c.c.
Farinha especial para pão		480 g	640 g	960 g
Levedura de panificação seca		1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
Azeitonas pretas		75g	100 g	150 g

Escolha o peso do pão pretendido e consulte o quadro. Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte:

água, óleo, açúcar, sal, farinha e levedura. Coloque a cuba na máquina. Selecione o programa 8, o peso do pão e a tostagem desejada.

Prima o botão ligar/desligar.

Ao primeiro bip (ao fim de cerca de 35 minutos), incorpore as azeitonas pretas à massa.

No final do programa, desligue a máquina, retire a cuba e desenforme o pão.

Ensaimadas com flor de laranjeira e canela

PROG. 6	Tempo	4 ensaimadas	8 ensaimadas
		2h02	2h59
Leite		40 ml	120 ml
Ovo		1	1
Sal		½ c.c.	1 c.c.
Óleo		1,5 c.s.	3 c.s.
Manteiga		35 g	70 g
Açúcar em pó		2½ c.s.	4½ c.s.
Canela em pó		½ c.c.	1 c.c.
Flor de laranjeira		½ c.c.	1 c.c.
Farinha		190 g	350 g
Levedura de panificação seca		1 ½ c.c.	2 c.c.

Para decorar: Icing sugar

Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: leite, sal, azeite, manteiga derretida e açúcar mascavado. Em seguida, adicione a farinha, a canela, a flor de laranjeira e a levedura. Coloque a cuba na máquina. Selecione o programa 6, a tostagem desejada e prima o botão ligar/desligar. Ao segundo bip (ao fim de 1h19), abra a máquina e retire a massa. Se decidiu fazer 8 ensaimadas, divida a massa em 2 porções e reserve uma porção coberta com um pano para a 2ª cozedura. Divida a 1ª porção em 4 partes iguais, depois enrole a massa de forma a obter um rolo de 15 a 20 cm. Achate ligeiramente e forme um caracol. Coloque as ensaimadas sobre o suporte de cozedura plano e com um pincel, pincele com água. Prima novamente o botão ligar/desligar. No bip seguinte (ao fim de 52 minutos), retire as ensaimadas e repita a operação anterior para iniciar a 2ª cozedura. No final de cada cozedura, polvilhe com icing sugar e deixe arrefecer sobre uma grelha.

Dica: a tostagem clara.



Pão de azeite



PROG. 9	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tempo	3h01	3h06	3h11
Água		210 ml	280 ml	365 ml
Azeite		105 g	140 g	180 g
Açúcar		20 g	30 g	40 g
Sal		2 c.c.	2½ c.c.	3½ c.c.
Farinha especial para pão		480 g	640 g	830 g
Levedura de panificação seca		1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.

Escolha o peso do pão pretendido e consulte o quadro. Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: água, azeite, açúcar, sal, farinha e levedura. Coloque a cuba na máquina. Selecione o programa 9, o peso do pão e tostagem. Prima o botão ligar/desligar. No final do programa, desligue a máquina, retire a cuba e

desenforme o pão.

Ensaimadas



PROG. 6	Tempo	4 ensaimadas	8 ensaimadas
		2h02	2h59
Leite		40 ml	120 ml
Ovo		1	1
Sal		½ c.c.	1 c.c.
Óleo		1½ c.s.	3 c.s.
Manteiga		35 g	70 g
Açúcar em pó		2½ c.s.	4½ c.s.
Farinha		190 g	350 g
Levedura de panificação seca		1 ½ c.c.	2 c.c.

Para decorar: icing sugar

Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: leite, sal, azeite e manteiga derretida. Em seguida, junte o açúcar com baunilha, a farinha e a levedura. Coloque a cuba na máquina. Selecione o programa 6, a tostagem desejada e prima o botão ligar/desligar. Ao segundo bip (ao fim de 1h19), abra a máquina e retire a massa.

Se decidiu fazer 8 ensaimadas, divida a massa em 2 porções e reserve uma porção coberta com um pano para a 2ª cozedura. Divida a 1ª porção em 4 partes iguais, depois enrole a massa de forma a obter um rolo de 15 a 20 cm. Achate ligeiramente e forme um caracol. Coloque as ensaimadas sobre o suporte de cozedura plano e com um pincel, pincele com água. Prima novamente o botão ligar/desligar. No bip seguinte (ao fim de 52 minutos), retire as ensaimadas e repita a operação anterior para iniciar a 2ª cozedura. No final de cada cozedura, polvilhe com icing sugar e deixe arrefecer sobre uma grelha. Dica: escolher a tostagem clara.



Pães da América do Norte

EUA • CANADÁ



Pães-de-leite clássicos



PROG. 5	Tempo	Para 4 pães-de-leite	Para 8 pães-de-leite
		2h04	2h43
Água		75 ml	130 ml
Leite		25 ml	50 ml
Sal		1 c.c.	1½ c.c.
Ovo		1	1
Manteiga		15 g	25 g
Açúcar		1 c.s.	1½ c.s.
Farinha (tipo 45)		225 g	385 g
Levedura de panificação seca		1½ c.c.	2 c.c.
Sementes de sésamo		1½ c.s.	2 c.s.

Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: água, leite, sal, ovo, manteiga e açúcar. Adicione em seguida a farinha e a levedura. Coloque a cuba na máquina. Selecione o programa 5, a tostagem desejada e prima o botão ligar/desligar. Ao segundo bip (ao fim de 1h29), abra a máquina e retire a massa. Se decidiu fazer 8 pães-de-leite, divida a massa em 2 porções e reserve uma porção coberta com um pano para a 2ª cozedura. Divida a 1ª porção em 4 partes iguais e forme uma bola com a pasta de modo a obter um pão bem redondo. Com um pincel, pincele os pães com leite e espalhe sementes de sésamo por cima. Coloque os pães-de-leite sobre o suporte de cozedura plano. Prima novamente o botão ligar/desligar. No bip seguinte (ao fim de 47 minutos), retire os pães-de-leite e repita a operação anterior para iniciar a 2ª cozedura. No final de cada cozedura, deixe arrefecer sobre uma grelha.

Pães-de-leite com queijo Gouda e cominhos



PROG. 5	Tempo	Para 4 pães-de-leite	Para 8 pães-de-leite
		2h04	2h43
Água		75 ml	130 ml
Leite		25 ml	50 ml
Sal		1 c.c.	1½ c.c.
Ovo		1	1
Manteiga derretida		15 g	25 g
Açúcar		1 c.s.	1½ c.s.
Farinha (tipo 45)		225 g	385 g
Queijo Gouda ralado		50 g	85 g
Sementes de cominhos		1 c.s.	1½ c.s.
Levedura de panificação seca		1½ c.c.	2 c.c.

Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: água, leite, sal, ovo, manteiga derretida e açúcar. Adicione em seguida a farinha, o queijo Gouda, os cominhos e a levedura. Coloque a cuba na máquina. Selecione o programa 5, a tostagem desejada e prima o botão ligar/desligar. Ao segundo bip (ao fim de 1h19), abra a máquina e retire a massa. Se decidiu fazer 8 pães-de-leite, divida a massa em 2 porções e reserve uma porção coberta com um pano para a 2ª cozedura. Divida a 1ª porção em 4 partes iguais e forme uma bola com a massa de modo a obter um pão bem redondo. Com um pincel, pincele os pães com leite e polvilhe com sementes de cominhos. Coloque os pães-de-leite sobre o suporte de cozedura plano. Prima novamente o botão ligar/desligar. No bip seguinte (ao fim de 47 minutos), retire os pães-de-leite e repita a operação anterior para iniciar a 2ª cozedura. No final de cada cozedura, deixe arrefecer sobre uma grelha.

Pães-de-leite com passas de uva e gengibre

PROG. 5	Tempo	Para 4 pães-de-leite	Para 8 pães-de-leite
		2h04	2h43
Água		75 ml	130 ml
Sal		1 c.c.	1½ c.c.
Ovo		1	1
Açúcar		1 c.s.	1½ c.s.
Gengibre em pó		¾ c.c.	1 c.c.
Farinha (tipo 45)		225 g	385 g
Levedura de panificação seca		1½ c.c.	2 c.c.
Manteiga derretida		20 g	35 g
Casca de laranja		1	1
Gengibre em pó		¾ c.c.	1 c.c.
Passas de uva		50 g	85 g

Para a cobertura: 1c.s. leite e 20g açúcar

Deixe as passas de uva embeber no leite morno. Entretanto, deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: água, sal, ovo, açúcar, gengibre em pó e a raspa de laranja «cortada em juliana fina». Adicione em seguida a farinha, a manteiga derretida e a levedura. Coloque a cuba na máquina. Selecione o programa 5, a tostagem desejada e prima o botão ligar/desligar. Ao primeiro bip (ao fim de 27 minutos), incorpore as passas de uva. Ao segundo bip (ao fim de 1h19), abra a máquina e retire a massa. Se decidiu fazer 8 pães-de-leite, divida a massa em 2 porções e reserve uma porção coberta com um pano para a 2ª cozedura. Divida a 1ª porção em 4 partes iguais e forme uma bola com a massa de modo a obter um pão bem redondo. Com a ajuda de um pincel, pincele a parte de cima com a mistura de leite e açúcar. Coloque os pães-de-leite sobre o suporte de cozedura plano. Prima novamente o botão ligar/desligar. No bip seguinte (ao fim de 47 minutos), retire os pães-de-leite e repita a operação anterior para iniciar a 2ª cozedura. No final de cada cozedura, deixe arrefecer sobre uma grelha.

Pão canadiano com compota de maçã e xarope de açúcar

PROG. 18	Peso	1000 g
	Tempo	2h08
Compota de maçã sem açúcar		230 ml
Óleo vegetal		125 ml
Ovos batidos		3
Icing Sugar		95 g
Xarope de açúcar		110 g
Farinha especial para pão		175 g
Farinha de trigo integral		175 g
Leite magro em pó		4 c.s.
Fermento		1 c.c.
Sal		¾ c.c.
Bicarbonato alimentar		½ c.c.
Canela moída		1½ c.c.
Nozes pecã picadas		40 g
Nozes pecã cortadas em 2 (facultativo)		6

Deite os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Coloque a cuba na máquina. Selecione o programa 18, o peso do pão e a tostagem desejada. Prima o botão ligar/desligar. Quando o ciclo de cozedura começar, disponha as nozes pecã cortadas ao meio no centro do pão. No final do programa, desligue a máquina, retire a cuba e desenforme o pão.



Pão de cenoura e gengibre



PROG. 18	Peso	1000 g
	Tempo	2h08
Ovos		2
Cenouras raladas		225 g
Icing sugar		125 g
Ananás escorrido e triturado		75 g
Melaço		75 g
Óleo vegetal		150 g
Sal		¾ c.c.
Farinha especial para pão		315 g
Farelo de trigo natural		100 g
Gengibre fresco moído		2 c.c.
Gengibre fresco ralado		2 c.c.
Canela moída		¾ c.c.
Levedura de panificação seca		2 c.c.
Bicarbonato alimentar		¾ c.c.

Escolha o peso do pão pretendido e consulte o quadro. Deite os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Coloque a cuba na máquina. Selecione o programa 18, o peso do pão e a tostagem desejada. Prima o botão ligar/desligar. Ao primeiro bip (ao fim de cerca de 23 minutos), adicione as nozes. No final do programa, desligue a máquina, retire a cuba e desenforme o pão.



Pães da *Europa* do Norte

ALEMANHA • BÉLGICA



Kugelhopf



PROG. 11	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tempo	3h15	3h20	3h25
Leite		100 ml	120 ml	205 ml
Ovos		2	3	4
Manteiga		160 g	210 g	250 g
Sal		1 c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Açúcar		70 g	90 g	135 g
Farinha especial para pão		390 g	530 g	795 g
Levedura de panificação seca		2½ c.c.	3½ c.c.	4 c.c.
Amêndoas inteiras		40 g	50 g	60 g
Passas de uva		110 g	150 g	170 g

Marine as passas de uva em água ou álcool branco.
Escolha o peso do pão pretendido e consulte o quadro.
Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte:

leite, ovos, manteiga amolecida, sal e açúcar.

Adicione em seguida a farinha e a levedura seca. Coloque a cuba na máquina. Selecciono o programa 11, o peso do brioche e a tostagem desejada. Prima o botão ligar/desligar. Ao primeiro bip (ao fim de cerca de 34 minutos), adicione as amêndoas inteiras e as passas de uva marinadas. No final do programa, desligue a máquina, retire a cuba e desenforme o pão.

Bressane flamengo com framboesas



PROG. 9	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tempo	3h01	3h06	3h11
Leite		75 ml	100 ml	150 ml
Sal		1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
Manteiga		50 g	65 g	100 g
Açúcar		1½ c.c.	2 c.s.	3 c.s.
Açúcar mascavado		25 g	35 g	50 g
Ovos		2	3	4
Farinha especial para pão		350 g	465 g	700 g
Levedura de panificação seca		1 c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Framboesas frescas		40 g	55 g	80 g

Escolha o peso do pão pretendido e consulte o quadro.
Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: leite, manteiga, ovos, framboesas, açúcar e sal. Adicione em

seguida a farinha e a levedura seca. Coloque a cuba na máquina. Selecciono o programa 9, o peso do pão e a tostagem média desejada.

Prima o botão ligar/desligar. 30 a 45 minutos antes do fim do programa, abra a máquina e verifique a cozedura da massa: se esta estiver suficientemente sólida, decore o pão com as framboesas e adicione o açúcar mascavado.

No final do programa, desligue a máquina, retire a cuba e desenforme o pão.

Cramique

PROG. 11	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tempo	3h15	3h20	3h25
Leite		2½ c.s.	3 c.s.	3½ c.s.
Ovos		3	5	6
Manteiga		160 g	210 g	250 g
Sal		1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Açúcar		5 c.s.	6 c.s.	7 c.s.
Farinha especial para pão		390 g	530 g	620 g
Levedura de panificação seca		2 c.c.	2½ c.c.	3 c.c.
Passas de uva		120 g	140 g	180 g

Escolha o peso do pão pretendido e consulte o quadro. Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: leite, ovos, manteiga amolecida, sal e açúcar. Adicione em seguida a farinha e a levedura seca. Coloque a cuba na máquina. Selecione o programa 11, o peso do pão e a tostagem desejada. Prima o botão ligar/desligar. Ao primeiro bip (ao fim de 24 minutos), incorpore as passas de uva. No final do programa, desligue a máquina, retire a cuba e desenforme o pão.



Stollens



PROG. 6	Tempo	Para 4 stollens	Para 8 stollens
		2h02	2h59
Leite morno		125 ml	225 ml
Sal		1 c.c.	1½ c.c.
Manteiga à temperatura ambiente		60 g	110 g
Açúcar		75 g	135 g
Farinha especial para pão		250 g	450 g
Levedura de panificação seca		15 g	25 g
Passas de uva		60 g	110 g
Amêndoas inteiras		40 g	70 g
Fruta cristalizada		25 g	45 g
Rum		15 ml	25 ml
Massapão		75 g	135 g

Para decorar: icing sugar

Macere as passas de uva, as amêndoas inteiras e a fruta cristalizada no rum. Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: leite morno, sal, manteiga à temperatura ambiente e açúcar. Adicione em seguida a farinha e a levedura. Coloque a cuba na máquina. Selecione o programa 6, a tostagem desejada e prima o botão ligar/desligar. Ao primeiro bip (ao fim de 27 minutos), adicione as passas de uva, as amêndoas e a fruta cristalizada bem escorridas. Ao segundo bip (ao fim de 1h19), abra a máquina e retire a massa. Se decidiu fazer 8 stollens, divida a massa em 2 porções e reserve uma porção coberta com um pano para a 2ª cozedura. Divida a 1ª porção em 4 partes iguais e achate-as. Corte a massapão em 4 tiras e coloque-as no centro de cada porção de massa. Volte a fechar a bolacha e forme uma bola com a massa de forma a obter um pão bem redondo. Com um pincel, pincele com leite. Coloque os stollens sobre o suporte de cozedura plano. Prima novamente o botão ligar/desligar. No bip seguinte (ao fim de 52 minutos), retire os stollens. Pincele com manteiga derretida e polvilhe com icing sugar. Repita a operação anterior para iniciar a 2ª cozedura. No final de cada cozedura, deixe arrefecer sobre uma grelha.



Pães do Oriente e da Ásia

TURQUIA • ÍNDIA



Pide com manjericão e flor de sal



PROG. 4

Tempo

Para 4 pides

1h09

Água	180 ml
Sal	1 c.c.
Açúcar	1 c.c.
Farinha especial para pão	290 g
Pesto com manjericão	2½ c.s.
Levedura de panificação seca	1 c.c.

Para um tom dourado: 2 c.s. azeite et 1 c.s. flor de sal

Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: água, sal, pesto com manjericão e açúcar. Adicione em seguida a farinha e a levedura. Coloque a cuba na máquina. Seleccione o programa 4, a cor da cõdea desejada e prima o botão ligar/desligar. Ao segundo bip (ao fim de

32 minutos), abra a máquina e retire a massa. Divida a massa em 2 porções e reserve uma porção coberta com um pano, para a 2ª cozedura. Divida a 1ª porção em 2 partes iguais. Forme bolas, achate-as de forma a obter bolachas e faça uma cruz em cada bolacha. Com a ajuda de um pincel, pincele com azeite e polvilhe com flor de sal. Coloque os pides sobre o suporte de cozedura plano. Prima novamente o botão ligar/desligar. No bip seguinte (ao fim de 30 minutos), retire os pides e repita a operação anterior para iniciar a 2ª cozedura. No final de cada cozedura, deixe arrefecer sobre uma grelha.

Pide com figos e amêndoas



PROG. 4

Tempo

Para 4 pides

1h09

Água	100 ml
Leite	100 ml
Azeite	1 c.s.
Sal	1 c.c.
Farinha especial para pão	290 g
Levedura de panificação seca	1 c.c.
Figos secos	6
Levedura de panificação seca	1 c.c.
Amêndoas trituradas	4 c.s.

Para um tom dourado: 1 ovo et 1 c.s. água

Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: água, leite, azeite e sal. Adicione em seguida a farinha e a levedura. Coloque a cuba na máquina. Seleccione o programa 4, a tostagem desejada e prima o botão ligar/desligar. Ao primeiro bip (ao fim de 27 minutos), incorpore os figos cortados em pedaços pequenos e as amêndoas na massa. Ao segundo bip (ao fim de 39 minutos), abra a máquina e retire a massa. Divida a massa em 2 porções e reserve uma porção coberta com um pano, para a 2ª cozedura. Divida a 1ª porção em 2 partes iguais. Forme bolas, achate-as de forma a obter bolachas e faça uma cruz em cada bolacha. Pincele com ovo batido. Coloque os pides sobre o suporte de cozedura plano. Prima novamente o botão ligar/desligar. No bip seguinte (ao fim de 25 minutos), retire os pides e repita a operação anterior para iniciar a 2ª cozedura. No final de cada cozedura, deixe arrefecer sobre uma grelha.



Naans indianos com sementes de chicória

PROG. 2	Tempo	Para 2 naans	Para 4 naans
		2h02	2h59
Iogurte natural		125 ml	225 ml
Ovos		1 c.c.	1½ c.c.
Óleo de noz		60 g	110 g
Farinha especial para pão		75 g	135 g
Levedura de panificação seca		250 g	450 g
Sementes de chicória		15 g	25 g

Para um tom dourado: manteiga derretida

Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: iogurte, ovos, óleo de noz. Adicione em seguida a farinha e a levedura. Coloque a cuba na máquina. Selecione o programa 2, a tostagem desejada e prima o botão ligar/desligar. Ao segundo bip (ao fim de 1h19), abra a máquina e retire a massa. Se decidiu fazer 4 naans (pães achatados), divida a massa em 2 porções e reserve uma porção coberta com um pano para a 2ª cozedura. Divida a 1ª porção em 2 partes iguais, depois estenda-as de forma homogênea sobre a placa de cozedura sem espalhar para fora. Cubra com manteiga derretida e sementes de chicória. No bip seguinte (ao fim de 35 minutos), retire os naans e repita a operação anterior para iniciar a 2ª cozedura. No final de cada cozedura, deixe arrefecer sobre uma grelha.



Pães-de-leite com casca de laranja e cardamomo



PROG. 6	Tempo	Para 4 pães-de-leite	Para 8 pães-de-leite
		2h02	2h59
Leite		120 ml	215 ml
Sal		1½ c.c.	2 c.c.
Manteiga		20 g	35 g
Açúcar mascavado		40 g	70 g
Cardamomo (gengibre) em pó		½ c.c.	1 c.c.
Farinha especial para pão		215 g	390 g
Levedura de panificação seca		1 c.c.	1½ c.c.
Cascas de laranja cristalizadas		60 g	110 g

Para um tom dourado: 1 ovo et 1 c.s. leite

Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: leite, sal, manteiga, açúcar e o cardamomo. Adicione em seguida a farinha e a levedura. Coloque a cuba na máquina. Selecione o programa 6 e a tostagem desejada. Ao primeiro bip (ao fim de 27 minutos), adicione as cascas de laranja cristalizadas cortadas em pedaços pequenos. Ao segundo bip (ao fim de 1h19), abra a máquina e retire a massa. Se decidiu fazer 8 pães-de-leite, divida a massa em 2 porções e reserve uma porção coberta com um pano para a 2ª cozedura. Divida a 1ª porção em 4 partes iguais que moldará com a forma de baguetes. Coloque-as sobre o suporte de cozedura «especial para baguetes». Faça cortes ao longo das baguetes e com a ajuda de um pincel, pincele os pães com a mistura do ovo batido com leite. Prima novamente o botão ligar/desligar. No bip seguinte (ao fim de 52 minutos), retire as baguetes e repita a operação anterior para iniciar a 2ª cozedura. No final de cada cozedura, deixe arrefecer sobre uma grelha.

Dica: escolher a tostagem clara.

E que *mais?*



Broas de mel



PROG. 18	Peso	1000 g
	Tempo	2h08
Leite		200 ml
Ovos		2
Açúcar mascavado		100 g
Sal		½ c.c.
Mistura de 4 especiarias		1 c.c.
Bicarbonato alimentar		½ c.c.
Canela		1 c.c.
Mel		500 g
Manteiga derretida		200 g
Farinha especial para pão		400 g
Fermento		1 saqueta

Deite numa saladeira os ovos, o açúcar mascavado, o sal e o bicarbonato alimentar. Bata tudo durante 5 minutos.

Junte as especiarias, o leite, o mel e a manteiga derretida.

Deite a preparação na cuba da máquina de pão.

Adicione a farinha e o fermento.

Coloque a cuba na máquina. Selecione o programa 18, o peso do pão e a tostagem desejada. Prima o botão ligar/desligar.

No final do programa, desligue a máquina, retire a cuba e desenforme o pão.

Dica: utilize a tostagem clara.

Zueque



PROG. 18	Peso	1000 g
	Tempo	2h08
Ovos		5
Açúcar		165 g
Açúcar com baunilha		1 saqueta
Sal		1 p.
Rum castanho		1½ c.s.
Manteiga		230 g
Farinha fina (tipo 45)		330 g
Fermento		2½ c.c.
Passas de uva		75 g
Frutas cristalizadas		75 g

Deite numa saladeira os ovos, o açúcar, o açúcar com baunilha e o sal. Bata tudo durante 5 minutos. Deite a preparação na cuba da máquina de pão. Junte o rum castanho, a manteiga amolecida, a farinha fina e o fermento. Coloque a cuba na máquina. Selecione o programa 18, o peso do bolo e a tostagem desejada. Prima o botão ligar/desligar. Ao primeiro bip (ao fim 23 minutos), adicione as passas de uva e as frutas cristalizadas. No final do programa, desligue a máquina, retire a cuba e desenforme o bolo. Para a ilustração: tostagem média. Dica: se preferir que o bolo fique bem cozido, pode, no final do programa, deixar o bolo dentro da máquina do pão durante mais 10 minutos antes de o desenformar.



Massa para pizza

PROG. 16	Peso	1250 g
	Tempo	1h15
Água		450 ml
Azeite		2½ c.s.
Sal		2½ c.c.
Farinha especial para pão		800 g
Levedura de panificação seca		2½ c.c.

Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: água, azeite e sal.

Adicione em seguida a farinha e a levedura seca.

Coloque a cuba na máquina. Seleccione o programa 16.

Prima o botão ligar/desligar.

No final do programa, desligue a máquina e retire a cuba.

Esta massa está pronta a utilizar.

Massas frescas



PROG. 17	Peso	1250 g
	Tempo	15 min
Farinha especial para pão		830 g
Água		200 ml
Ovos		5
Sal		1½ c.c.

Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: farinha, água, ovos e sal.

Coloque a cuba na máquina. Seleccione o programa 17.

Prima o botão ligar/desligar.

No final do programa, desligue a máquina e retire a cuba.

Esta massa está pronta a utilizar.

Bolo de amêndoas



PROG. 18	Peso	1000 g
	Tempo	2h08
Ovos		4
Açúcar		160 g
sal		1 p.
Rum castanho		4 c.s.
Manteiga		200 g
Amêndoas em pó		160 g
Farinha fina		190 g
Fermento		2½ c.c.

Deite numa saladeira os ovos, o açúcar e o sal.

Bata tudo durante 5 minutos. Deite a preparação na cuba da máquina de pão. Junte o rum castanho, a manteiga amolecida, as amêndoas em pó, a farinha fina e o fermento.

Coloque a cuba na máquina. Seleccione o programa 18, o peso do bolo e a tostagem desejada. Prima o botão ligar/desligar. No final do programa, desligue a máquina, retire a cuba e desenforme o bolo.



Compota de maçã / ruibarbo



PROG. 19	Peso	1200 g
	Tempo	1h30
Maçãs		600 g
Ruibarbo		600 g
Açúcar		5 c.s.

Descasque as maçãs e o ruibarbo e corte-os em pedaços. Deite as frutas na cuba da máquina de pão.

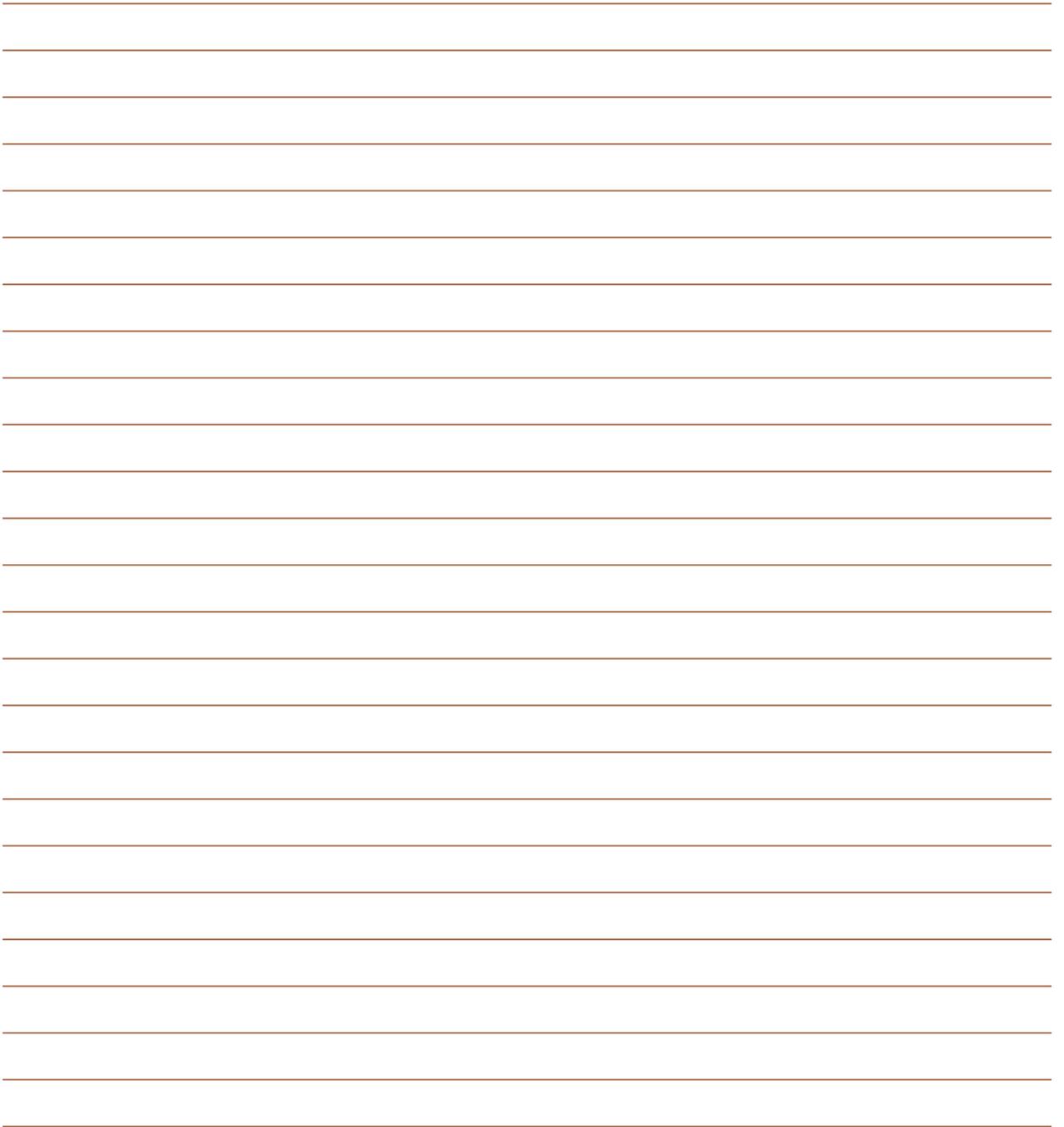
Adicione o açúcar.

Coloque a cuba na máquina. Seleccione o programa 19.

Prima o botão ligar/desligar.

No final do programa, desligue a máquina e retire a cuba.

Dica: adapte o corte das frutas consoante preferir a compota com ou sem pedaços. Cortadas num tamanho médio, ficarão pedaços inteiros após a cozedura. Escolha frutas da época para fazer as suas compotas.





Conception et réalisation graphiques / Graphic design and production:

JPM & Associés

Crédits photographiques / Photo credits:

David Bonnier / Studio B

Fotolia

Dépôt légal/Copyright registration XXXX

Achévé d'imprimé en XXXX-Chine

SAS SEB-21261 SELONGEY CEDEX

RCS 302 412 226

Tous droits réservés/All rights reserved

Moulinex®

www.moulinex.com

ISBN N° XXXXXXXX