

Pão de assadeira para café da manhã ou lanche

Ingredientes:

- Queijo parmesão ralado
- 2 ovos inteiros
- 3 colheres de sopa cheias de manteiga ou margarina derretida
- Manteiga ou margarina para untar assadeira
- 3 xícaras rasas de farinha de trigo
- Farinha de trigo para polvilhar assadeira untada
- 1 colher de chá cheia de sal
- 1 copo grande (+/- 250ml) de leite morno
- 4 colheres de sopa rasas de açúcar granulado
- 2 colheres de sopa de fermento de pão (pastoso, tipo Itaiquara ou Fleischmann)

Modo de preparo:

1. Leve os três últimos ingredientes para levedar durante 10 minutos.
2. Bata os ovos, claras e depois as gemas (mal batidas). Misture com a manteiga ou a margarina derretida, coloque o sal e junte o fermento levedado.
3. Depois de tudo bem misturado, coloque a farinha de trigo aos poucos. A massa fica meio mole.
4. Unte uma assadeira com manteiga ou margarina e polvilhe com farinha de trigo. Coloque a massa na assadeira e polvilhe com queijo parmesão ralado por cima.
5. Deixe a massa descansar por 1 hora ou mais, em lugar fechado e abafado.
6. Leve ao forno quente para assar e corar um pouquinho (mais ou menos 10 a 15 minutos a 180°C).

Obs1.: use o “[Recheio de queijo para pão de assadeira ou pãezinhos](#)” (receita que se encontra neste site). Desenforme todo o pão e coloque-o em uma bandeja na posição que estava na assadeira, ou seja, virado para cima. Use uma faca de cortar pão bem comprida e, delicadamente, corte todo o pão de uma vez, passando a faca pelo meio e assim formando duas camadas. Com cuidado para não “quebrar”, retire a camada superior (a metade do pão) e espalhe o recheio de queijo em cima de toda a superfície da camada inferior do pão. Coloque a outra metade do pão novamente em cima da camada inferior com o recheio e, ao fazer isso, tenha cuidado para encaixar toda a lateral perfeitamente. Depois disso, por cima, usando a mesma faca de pão, corte todo o pão em vários quadradinhos (de mais ou menos 5 a 6cm de lado), formando assim, vários pãezinhos recheados.

Obs2.: se quiser fazer o pão sem usar o recheio de queijo, tente variar o sabor acrescentando à massa um recheio feito com atum enlatado em pedaços, ou apresuntada picada, ou frango desfiado, ou sardinha em pedaços, ou pedaços de azeitonas, ou cebola picada, ou salsa, ou tomate, etc.

Pizza

Ingredientes da massa:

- 2 colheres de chá de fermento de pão
- 2 colheres de chá de açúcar granulado
- 1 copo pequeno de leite morno (+/_ 200 ou 250ml)
- 1 ovo inteiro
- 2 colheres de sopa de azeite doce ou óleo

- 1 colher de sopa de manteiga ou margarina
- Manteiga ou margarina para untar assadeira
- 1 colherinha de sal
- Farinha de trigo o suficiente para fazer uma massa que não fique dura (+/_ 2 e $\frac{1}{2}$ xícaras)

Ingredientes da cobertura:

- Mussarela fatiada ou ralada
- Sardinha ou atum ou frango desfiado ou outro ingrediente de sua preferência
- Orégano
- Azeitonas
- Cebola em rodelas
- Tomate fatiado
- Azeite doce para regar por cima, se quiser

Modo de preparo da massa:

1. Coloque em uma vasilha o açúcar com o fermento e 1 colher de sopa do leite morno. Misture tudo até desmanchar bem. Acrescente o resto do leite e os outros ingredientes, sendo a farinha de trigo aos poucos.
2. Misture tudo, sove bem e deixe descansar a massa em vasilha tampada ou lugar fechado e abafado por 30 minutos ou mais.
3. Unte uma assadeira com manteiga ou margarina e espalhe metade da massa (esta receita dá para duas pizzas grandes) com as mãos umedecidas com óleo até ficar bem fina.

Modo de preparo da pizza:

1. Espalhe a mussarela sobre a massa da pizza e coloque a

- sardinha ou o atum ou o frango desfiado ou outro ingrediente de sua preferência por cima.
2. Decore com cebola, azeitonas e tomate.
 3. Polvilhe com orégano. Se quiser, regue com azeite doce por cima da pizza.
 4. Leve ao forno quente por mais ou menos 15 minutos.

Rendimento: 2 pizzas grandes

Obs.: esta massa também pode ser usada para fazer pãezinhos ou pasteis, mas para isso deve-se deixar crescer mais a massa.

Pizza de presunto

Ingredientes da massa :

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento de pão
- 1 colher de sopa de açúcar granulado
- 1 colher de café de sal
- 2 colheres de sopa de óleo
- 1 colher de sopa de manteiga ou margarina
- Manteiga ou margarina suficiente para untar assadeira
- $\frac{1}{2}$ xícara de água morna para fazer uma massa enxuta

Ingredientes da cobertura :

- Mussarela fatiada ou ralada

- Presunto fatiado ou em pedaços
- Orégano
- Etc. (coloque mais outros ingredientes de sua preferência)
- Azeite doce para regar por cima, se quiser

Modo de preparo da massa:

1. Coloque a farinha de trigo em uma vasilha e faça um buraco no meio. Acrescente o fermento, o açúcar, o sal, o óleo com a manteiga ou margarina e misture bem. Acrescente água morna aos poucos e misture bem com uma colher de pau e depois com as mãos.
2. Sove bem a massa e depois deixe descansar em lugar abafado (fechado) por $\frac{1}{2}$ hora.
3. Unte uma assadeira com manteiga ou margarina e espalhe a massa bem fina.

Modo de preparo da pizza:

1. Espalhe a mussarela sobre a massa da pizza e coloque o presunto por cima.
2. Polvilhe com orégano. Se quiser, regue com azeite doce por cima da pizza.
3. Leve ao forno quente por 10, 15 a 20 minutos, depende do forno, ou até que a mussarela derreta.

Rendimento: 1 pizza grande e 1 pequena ou 2 médias.

Pizzas (diversos sabores)

Ingredientes da massa:

- 2 xícaras de farinha de trigo
- Farinha de trigo para abrir a massa
- $\frac{3}{4}$ de xícaras de leite
- Sal a gosto
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de preparo:

1. Junte todos os ingredientes e amasse bem com as mãos.
2. Abra a massa em uma superfície enfarinhada com farinha de trigo usando um rolo para massa. Em seguida forre uma forma para pizza com a massa.

Escolha uma das coberturas abaixo:



Pizza Portuguesa

Ingredientes:

- 1/2 xícara de molho de tomate
- 2 xícaras de presunto picado
- 2 cebolas cortadas em rodelas
- ½ xícara de azeitonas pretas
- 3 ovos cozidos cortados em rodelas ou picados

Modo de preparo:

1. Espalhe o molho de tomate sobre a massa e coloque os outros ingredientes por cima.
2. Coloque no forno quente por 10, 15 ou 20 minutos, depende do forno.



Pizza Calabresa

Ingredientes:

- Óleo para fritar
- 1 linguiça calabresa cortada em fatias
- 1 xícara de chá de molho de tomate
- 1 cebola em rodelas
- Azeitonas pretas
- Azeite doce

Modo de preparo:

1. Frite a linguiça no óleo.
2. Espalhe o molho de tomate sobre a massa, coloque a linguiça e enfeite com cebola e azeitonas.
3. Regue com azeite doce.
4. Coloque no forno quente por 10, 15 ou 20 minutos, depende do forno.



Pizza Paulista

Ingredientes:

- 200g de mussarela em fatias ou ralada
- 1 lata de ervilha escorrida
- 1 lata pequena de palmito
- 3 ovos cozidos e cortados em rodela
- Azeitonas pretas
- Azeite de oliva

Modo de preparo:

1. Cubra a massa com a mussarela, espalhe a ervilha e o

palmito

2. Enfeite com os ovos e as azeitonas.
3. Regue com azeite doce.
4. Coloque no forno quente por 10, 15 ou 20 minutos, depende do forno.



Pizza Romana

Ingredientes:

- 200g de mussarela em fatias ou ralada
- 4 tomates sem pele
- 4 aliches salgados
- Azeitonas pretas
- Orégano
- Azeite de oliva

Modo de preparo:

1. Cubra a massa com a mussarela.
2. Amasse ligeiramente os tomates com um garfo e espalhe por cima.
3. Enfeite com os aliches, as azeitonas e polvilhe o orégano.

4. Regue com azeite doce.
5. Coloque no forno quente por 10, 15 ou 20 minutos, depende do forno.



Pizza Salame

Ingredientes:

- 130g de mussarela em fatias ou ralada
- 150g de salame em fatias
- 3 ovos cozidos e picados
- Azeitonas pretas
- Azeite de oliva

Modo de preparo:

6. Cubra a massa com a mussarela.
7. Arrume o salame por cima e enfeite com os ovos e as azeitonas.
8. Regue com azeite doce.
9. Coloque no forno quente por 10, 15 ou 20 minutos, depende do forno.



Pizza Cebola e Bacon

Ingredientes:

- 1/2kg de cebola em rodelas
- Óleo para fritar
- Fatias de bacon fritas
- Azeite de oliva

Modo de preparo:

1. Refogue a cebola no óleo e depois espalhe sobre a massa.
2. Coloque o bacon esmigalhado por cima.
3. Regue com azeite doce.
4. Coloque no forno quente por 10, 15 ou 20 minutos, depende do forno. Se quiser, acrescente mussarela.



Pizza Lombinho

Ingredientes:

- 200g de mussarela em fatias ou ralada
- 200g de lombinho canadense em fatias
- Azeitonas pretas
- Cebola picada
- Azeite de oliva

Modo de preparo:

1. Cubra a massa com a mussarela.
2. Arrume o lombinho por cima e enfeite com a cebola e as azeitonas.
3. Regue com azeite doce.
4. Coloque no forno quente por 10, 15 ou 20 minutos, depende do forno.



Pizza Mussarela

Ingredientes:

- 200g de mussarela em fatias ou ralada

- Tomate em rodela
- Orégano

Modo de preparo:

1. Cubra a massa com a mussarela.
2. Arrume o tomate em rodela e polvilhe com orégano
3. Coloque no forno quente por 10, 15 ou 20 minutos, depende do forno.

Obs.: esta pizza também pode levar molho de tomate, pimentão e cebola.

Hambúrguer de carne 2

Ingredientes:

- 1/2kg de carne moída
- 4 colheres de sopa de óleo ou azeite de oliva
- 4 colheres de sopa de cebola picada
- 1 colher de sopa de salsa picada
- 1 xícara de miolo de pão molhado no leite e espremido
- 3 colheres de sopa de queijo ralado
- 1 ovo inteiro
- Sal a gosto
- Pimenta do reino a gosto
- Óleo ou azeite de oliva para fritar

Modo de preparo:

1. Leve ao fogo o óleo ou azeite de oliva com a cebola para dourar.
 2. Em uma tigela, coloque a cebola dourada com a salsa e o miolo de pão (previamente molhado no leite e espremido).
 3. Adicione a carne moída e misture bem.
 4. Junte com o queijo ralado, o ovo, o sal e a pimenta do reino. Misture bastante.
 5. Divida a mistura em vários pedaços e modele cada um em formato de hambúrguer.
 6. Passe os hambúrgueres na farinha de trigo e depois frite-os em óleo ou azeite de oliva.
-

Hambúrguer de carne

Ingredientes:

- 1/2kg de carne moída
- 1 ovo
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- Sal a gosto
- Pimenta do reino a gosto

Modo de preparo:

1. Misture bem a carne moída, o ovo inteiro e a farinha de trigo.
2. Adicione o sal e a pimenta a gosto e misture mais um pouco.
3. Divida a mistura em vários pedaços para formar hambúrgueres de tamanhos mais ou menos iguais.
4. Pegar cada pedaço e moldar em formato de hambúrguer.

5. Se quiser, após moldar cada pedaço, coloque-os no congelador para ficarem firmes.
 6. Depois é só pegar a quantidade que quiser e fritar em uma frigideira com óleo ou azeite de oliva. Deixe fritar cada lado o suficiente para que fique de acordo com o seu gosto.
-

Empanada com fermento fresco

Ingredientes da massa:

- 1 copo grande (+/- 250 ml) de leite morno
- 2 ovos
- 1 colher de sobremesa de sal
- 2 colheres de sopa de fermento fresco
- 2 colheres de sopa (rasa) de açúcar granulado
- 2 colheres de sopa de manteiga ou margarina
- 2 colheres de sopa de óleo
- Farinha de trigo o necessário (+/- 4 xícaras para a massa, mais um pouco para trabalhar a massa e mais um pouco para usar na assadeira untada)
- 1 gema +1 colher de sopa de azeite de oliva para pincelar o topo da massa
- Manteiga ou margarina para untar assadeira.

Ingredientes do recheio:

- O recheio pode ser de apresuntada ou salsichas picadas (ou em rodelas) ou carne moída cozida ou frango cozido desfiado ou atum enlatado ou sardinha enlatada. Faça um refogado com óleo (ou azeite doce), cebola picada, tomate picado, coentro, cebolinha, sal e pimenta do

reino a gosto. Junte o recheio da sua preferência ao refogado.

Modo de preparo:

1. Fermente o leite morno com o açúcar e o fermento fresco durante 30 minutos (dependendo, 20 minutos é suficiente).
2. Junte todos os outros ingredientes, os ovos (batidos) e a farinha de trigo. Trabalhe a massa até soltar das mãos.
3. Divida a massa em duas partes. Abra uma parte da massa com um rolo de massa e forre o fundo de uma assadeira untada com manteiga ou margarina e farinha de trigo.
4. Coloque o recheio em cima da massa que está na assadeira e espalhe o mesmo.
5. Abra a segunda parte da massa e cubra o recheio. Tente ligar as duas partes da massa em toda a lateral da assadeira.
6. Pincele com a gema e o azeite doce o topo da massa.
7. Faça, levemente, furos com um garfo em cima da massa para não crescer bolhas.
8. Deixe tudo descansar, em lugar abafado (fechado), por 1 hora para a massa crescer.
9. Depois, leve ao forno médio (+/- 180°) por 20 a 25 minutos.

Modo de servir:

Corte em tamanhos quadrados ou retangulares e sirva quente ou frio.

Rendimento: depende do tamanho da assadeira e do tamanho dos

cortes.