

Mix de farinhas 1 (o mix 1 é universal, pode usar apenas ele em todas as receitas)

- Ingredientes
- 210g ou 1 e 3/4 xícaras de chá de farinha de arroz;
- 280g ou 2 xícaras de chá de fécula de batata;
- 150g ou 1 e 1/2 xícaras de chá de polvilho doce;
- 20g ou 2 colheres de sopa de goma xantana.
- Finalidade:
- Pode utilizar para todas as receitas.
- Obs 1.:
- Lembre-se: 1 xícara de chá desse “Mix de Farinhas” substitui 1 xícara de chá de farinha de trigo.
- Obs 2.:
- O mix de farinha 1 pode-se dizer que é universal. Então se quiser pode utilizar o mix 1 para todas as receitas.

ingredientes

Mix de farinhas 2

- 120g ou 1 xícara de chá de farinha de sorgo;
- 120g ou 1 xícara de chá de farinha de painço;
- 180g ou 1 e 1/2 xícaras de chá de farinha de arroz branca;
- 200g ou 1 e 1/2 xícaras de chá de fécula de batata;
- 20g ou 2 colheres de sopa de goma xantana.
- Finalidade:
- Pode utilizar para pães, tortas, focaccia, pizzas e etc.
- Obs.:
- Lembre-se: 1 xícara de chá desse “Mix de Farinhas” substitui 1 xícara de chá de farinha de trigo.

Mix de farinhas 3

- 180g ou 1 e 1/2 xícara de chá de farinha de arroz integral;
- 100g ou 3/4 de xícara de chá de fécula de batata;
- 120g ou 1 xícara de chá de polvilho doce;
- 15g ou 1 e 1/2 colheres de sopa de goma xantana.
- Finalidade
- Pode utilizar para pão meio integral, cupcakes e bolos.
- Observação
- Lembre-se: 1 xícara de chá desse “Mix de Farinhas” substitui 1 xícara de chá de farinha de trigo.



Pão de Liquidificador

ingredientes

- 2 ovos
- 1 xícara de leite morno (ou bebida vegetal)
- 1/4 de xícara de azeite ou óleo
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de sal
- 1 xícara de farinha de arroz
- 1/2 xícara de polvilho doce
- 1 colher de sopa de fermento biológico seco

modo de prepara

- Bata todos os ingredientes no liquidificador, exceto o fermento.
- Adicione o fermento e misture com uma colher.
- Coloque a massa em uma forma untada e deixe crescer por 30 minutos.
- Asse em forno preaquecido a 180°C por 35 minutos.



Pão de Liquidificador de Batata-doce

ingredientes

- 1 xícara de batata-doce cozida e amassada
- 2 ovos
- 1/2 xícara de leite morno (ou água)
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de sal
- 1 xícara de farinha de arroz
- 1/2 xícara de polvilho doce
- 1 colher de sopa de fermento biológico seco

modo de prepara

- Bata todos os ingredientes no liquidificador, exceto o fermento.
- Adicione o fermento e misture com uma colher.
- Coloque a massa em uma forma untada e deixe crescer por 30 minutos.
- Asse em forno preaquecido a 180°C por 35 minutos.



Pão de Liquidificador de Milho

ingredientes

- 1 xícara de milho verde cozido
- 2 ovos
- 1/2 xícara de leite de coco
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 xícara de farinha de arroz
- 1/2 xícara de fubá
- 1 colher de sopa de fermento biológico seco

modo de prepara

- Bata todos os ingredientes no liquidificador, exceto o fermento.
- Adicione o fermento e misture com uma colher.
- Coloque a massa em uma forma untada e deixe crescer por 30 minutos.
- Asse em forno preaquecido a 180°C por 35 minutos.



Massa de Pizza Sem Glúten de Liquidificador

ingredientes

- 2 ovos
- 1 xícara de leite morno (ou água)
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de açúcar
- 1 xícara de farinha de arroz
- 1/2 xícara de polvilho doce
- 1 colher de sopa de fermento químico (para bolo)

modo de prepara

- No liquidificador, bata os ovos, o leite morno, o azeite, o sal e o açúcar até misturar bem.
- Adicione a farinha de arroz e o polvilho doce e bata novamente até obter uma massa homogênea.
- Acrescente o fermento e misture delicadamente com uma colher.
- Despeje a massa em uma forma de pizza untada. Espalhe com uma colher para nivelar.
- Leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 10 a 15 minutos, até firmar levemente.
- Retire do forno, adicione o molho e a cobertura de sua preferência, e leve ao forno novamente por mais 10 a 15 minutos.
- ♦ Dica: Se quiser uma massa mais crocante, asse por mais 5 minutos antes de colocar a cobertura.



Pão de Micro-ondas Rápido (1 porção)

ingredientes

- 1 ovo
- 2 colheres de sopa de leite (ou água)
- 1 colher de sopa de azeite ou manteiga derretida
- 3 colheres de sopa de farinha (pode ser de arroz, amêndoas ou aveia sem glúten)
- 1 pitada de sal
- 1/2 colher de chá de fermento químico (para bolo)

modo de prepara

- Em um recipiente que possa ir ao micro-ondas, bata bem o ovo com um garfo.
- Adicione o leite e o azeite/manteiga e misture.
- Acrescente a farinha escolhida, o sal e misture até formar uma massa homogênea.
- Adicione o fermento e misture levemente.
- Leve ao micro-ondas em potência alta por 1 minuto e 30 segundos a 2 minutos, dependendo da potência do seu aparelho.
- Retire, desenforme e sirva como pão de sanduíche ou torrado na frigideira!
- ♦ Dica: Para um pão mais fofinho, use polvilho doce misturado à farinha (1 colher de sopa de polvilho + 2 colheres de farinha).



Pão Francês Sem Glúten

ingredientes

- 2 xícaras de farinha de arroz
- 1/2 xícara de polvilho doce
- 1 colher de sopa de psyllium (ajuda na textura e elasticidade)
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de açúcar
- 10g de fermento biológico seco (1 sachê)
- 1 xícara de água morna
- 2 colheres de sopa de azeite

modo de preparo

- Ativar o fermento: Misture o fermento com a água morna e o açúcar. Deixe descansar por 10 minutos até espumar.
- Em uma tigela, misture a farinha de arroz, o polvilho doce, o psyllium e o sal.
- Adicione o fermento ativado e o azeite. Misture bem até formar uma massa homogênea.
- Cubra a massa e deixe descansar por 30 a 40 minutos em um local morno, até crescer.
- Modele os pães no formato de pão francês e coloque-os em uma assadeira untada.
- Faça cortes leves na superfície e deixe crescer por mais 20 minutos.
- Asse em forno preaquecido a 200°C por 30 a 40 minutos, até dourar. Para um pão mais crocante, coloque uma forma com água no fundo do forno.
- ♦ Dica: Se quiser um pão ainda mais macio, adicione 1 colher de chá de goma xantana na massa.



Pão Sem Sovar

ingredientes

- 2 xícaras de farinha de arroz
- 1 xícara de polvilho doce
- 1 colher de sopa de psyllium (ajuda na estrutura da massa)
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 sachê (10g) de fermento biológico seco
- 1 e 1/2 xícara de água morna
- 2 colheres de sopa de azeite ou óleo

modo de preparo

- Ativar o fermento: Misture a água morna com o açúcar e o fermento. Deixe descansar por 10 minutos até espumar.
- Em uma tigela, misture a farinha de arroz, o polvilho doce, o psyllium e o sal.
- Adicione a mistura de fermento e o azeite. Mexa com uma colher até formar uma massa pegajosa.
- Cubra com um pano e deixe crescer por 1 hora em um local morno.
- Após crescer, despeje a massa em uma forma ou em uma panela untada e enfarinhada. Faça cortes leves na superfície.
- Asse em forno preaquecido a 200°C por 40 a 50 minutos, até dourar.
- Deixe esfriar antes de cortar.
- ♦ Dica: Para um pão ainda mais crocante, asse dentro de uma panela com tampa nos primeiros 30 minutos e depois retire a tampa para dourar.



Pão de Alho Sem Glúten com Queijo

ingredientes

- 2 xícaras de farinha de arroz
 - 1/2 xícara de polvilho doce
 - 1 colher de sopa de psyllium (ajuda na textura)
 - 1 colher de chá de sal
 - 1 colher de sopa de açúcar
 - 1 sachê (10g) de fermento biológico seco
 - 1 xícara de água morna
 - 2 colheres de sopa de azeite ou óleo
 - 3 colheres de sopa de manteiga derretida
 - 3 dentes de alho amassados
 - 1/2 xícara de queijo muçarela ralado
 - 1/4 xícara de queijo parmesão ralado
 - 1 colher de chá de orégano (opcional)
 - Salsinha picada a gosto
- ## *modo de preparo*
- Ativar o fermento: Misture a água morna com o açúcar e o fermento. Deixe descansar por 10 minutos até espumar.
 - Em uma tigela, misture a farinha de arroz, o polvilho doce, o psyllium e o sal.
 - Adicione a mistura de fermento e o azeite. Mexa bem até formar uma massa pegajosa.
 - Cubra e deixe descansar por 40 minutos até crescer.
 - Modele a massa em formato de pãezinhos e coloque em uma assadeira untada.
 - Misture a manteiga derretida com o alho amassado e pincele sobre os pãezinhos.
 - Polvilhe os queijos por cima e finalize com orégano e salsinha.
 - Asse em forno preaquecido a 200°C por 25 a 30 minutos, até dourar.



pão de frigideira

ingredientes

- 1 ovo
- 3 colheres de sopa de farinha de arroz
- 1 colher de sopa de polvilho doce
- 1 colher de sopa de iogurte natural (ou água)
- 1/2 colher de chá de fermento químico (para bolo)
- 1 pitada de sal
- 1 colher de chá de azeite ou manteiga derretida

modo de preparo

- Em uma tigela, misture bem todos os ingredientes até obter uma massa homogênea.
- Aqueça uma frigideira antiaderente em fogo baixo e unte com um pouco de azeite ou manteiga.
- Despeje a massa e espalhe para formar um disco.
- Tampe a frigideira e cozinhe por cerca de 3 a 5 minutos até a base firmar e dourar.
- Vire e cozinhe o outro lado por mais 2 a 3 minutos.
- Retire e sirva quente com manteiga, queijo ou recheio de sua preferência.



PÃO NA AIR FRYER

ingredientes

- 160g de farinha de arroz
- 100g de fécula de batata
- 50g de polvilho doce
- 40g de açúcar demerara
- 8g goma xantana
- 10g fermento biológico seco
- 7g fermento químico em pó
- 100g manteiga (temperatura ambiente)
- 6g de sal
- 200ml de água morna
- 3 ovos
- 1 gema para pincelar

modo de preparo

1.Comece preparando a esponja, separe os ingredientes 80g de farinha de arroz, 50g de polvilho doce, 7g de fermento biológico seco e 100g de água morna, misture e aguarde a ativação do fermento.

2.Em um recipiente acrescente os ingredientes secos e o fermento químico em pó e aos poucos a manteiga, vai batendo na batedeira lentamente e acrescentando a manteiga para incorporar na massa.

3.Acrescente os ovos, esponja do fermento e bata mais um pouco. Por último a água, não coloque tudo, a massa precisa ser bem hidratada mas não pode ficar mole. No meu caso eu utilizei todas da receita que é 200ml.

4.Coloque a massa para fermentar em torno de 4 horas. Deixei 3 horas em temperatura ambiente e 1 hora na geladeira.

5.Após separe a massa em duas porções e forme duas baguetes grandes deixe descansar por mais 40 minutos. Após isso transfira para o cesto da Air Fryer caso o cesto seja vazado utilize, papel manteiga ou aqueles cestos de silicone.

6.Pincele o pão com um ovo batido.

7.Asse a 180°C por 30-35 minutos, virando o pão na metade do tempo.

8.Deixe esfriar antes de fatiar e servir.



PÃO DE ABÓBORA KABOTIÁ E AVEIA

ingredientes

- 400ml de água morna
- 180g de farinha de arroz
- 90g de polvilho doce
- 70g de farinha de aveia
- 60g de amido de milho
- 200g de abóbora kabotiá cozida no vapor e amassada
- 50ml de azeite ou óleo
- 40g de adoçante xilitol ou açúcar
- 8g de fermento biológico seco instantâneo
- 6g de goma xantana
- 5g de fermento em pó Royal
- 4g de sal

PÃO DE ABÓBORA

modo de prepara

- 1.Cozinhe a abóbora kabotiá no vapor até que fique macia. Amasse a abóbora até obter 200g e reserve.
- 2.Pré-aqueça o forno a 200 graus Celsius.
- 3.Em uma tigela grande, misture todas as farinhas (farinha de arroz, polvilho doce, amido de milho, farinha de aveia), adoçante, sal, goma xantana e fermentos (fermento em pó Royal e fermento biológico seco instantâneo).
- 4.Adicione a abóbora amassada, azeite ou óleo e a água morna.
- 5.Misture bem todos os ingredientes até obter uma massa homogênea.
- 6.Bata a massa na batedeira por 5 minutos ou à mão por 10 minutos, garantindo que a massa fique bem aerada.
- 7.Transfira a massa para uma forma de pão com dimensões aproximadas de 20 x 10 x 10.
- 8.Alisar a superfície com água sobre a massa e decore com flocos de aveia.
- 9.Deixe a massa crescer por 25 a 30 minutos ou até que quase dobre de tamanho.
- 10.Asse em forno pré-aquecido a 200 graus Celsius por 50 minutos, ou até que o pão esteja dourado e cozido por dentro.
- 11.Faça o teste do palito para garantir que o centro esteja cozido.
- 12.Desenforme o pão ainda quente e deixe esfriar sobre uma grade.
- 13.Após esfriar completamente, embale bem o pão.
- 14.O pão pode ser armazenado bem embalado no freezer por até 3 meses ou na geladeira por 7 dias.



PÃO DE LEITE DE FORMA

ingredientes

- 200g de farinha de arroz
- 90g de polvilho doce
- 70g de amido de milho
- 40g de açúcar
- 40g de leite em pó
- 8g de fermento biológico seco instantâneo
- 7g de fermento em pó Royal (para bolos)
- 6g de goma xantana
- 5g de sal
- 60g de banha ou manteiga
- 3 ovos
- 300ml de leite morno (se precisar mais, adicione aos poucos até atingir o ponto desejado)

PÃO DE LEITE DE FORMA

modo de preparo

1. Pré-aqueça o forno a 190 graus Celsius.
2. Unte e enfarinhe uma forma de pão com dimensões aproximadas de 20 x 10 x 10.
3. Em uma tigela grande, misture os ingredientes secos: farinha de arroz, polvilho doce, amido de milho, leite em pó, açúcar, fermento em pó Royal, fermento biológico seco instantâneo, sal e goma xantana.
4. Adicione a banha ou manteiga derretida, ovos e leite morno.
5. Misture bem os ingredientes até obter uma massa homogênea.
6. Bata a massa na batedeira por 5 minutos ou à mão por 10 minutos, assegurando que a massa fique bem aerada.
7. Deixe a massa crescer por quase 1 hora, ou até que ela dobre de tamanho. O tempo pode variar dependendo das condições climáticas.
8. Alisar a superfície com água sobre a massa e após pincelar a superfície da massa com ovo batido.
9. Leve ao forno pré-aquecido a 190 graus Celsius.
10. Asse por 40 a 45 minutos, ou até que o pão esteja dourado e cozido por dentro. Use o teste do palito para garantir que o centro esteja assado.
11. Desenforme o pão após assar e deixe esfriar sobre uma grade.
12. Depois de esfriar completamente, embale o pão cuidadosamente.
13. Pode ser armazenado bem embalado no freezer por até 3 meses ou na geladeira por 7 dias.



PÃO FRANCÊS DE FORMA

ingredientes

- 180g de farinha de arroz
- 6g de goma xantana
- 70g de polvilho doce
- 1 ovo
- 40g de fécula de batata
- 5g de fermento em pó Royal
- 40g de amido de milho
- 10g de açúcar
- 50ml de azeite, óleo ou manteiga
- 7g de fermento biológico seco instantâneo
- 300ml de água morna
- 5g de sal

PÃO FRANCÊS DE FORMA

modo de prepara

- 1.Pré-aqueça o forno a 200 graus Celsius.
- 2.Unte e enfarinhe uma forma de pão com dimensões aproximadas de 20 x 10 x 10.
- 3.Em uma tigela grande, misture os ingredientes secos: farinha de arroz, polvilho doce, amido de milho, fécula de batata, açúcar, sal, fermento em pó Royal, goma xantana e fermento biológico seco instantâneo.
- 4.Adicione o ovo, azeite, óleo ou manteiga e água morna.
- 5.Misture bem os ingredientes até formar uma massa homogênea.
- 6.Bata a massa na batedeira por 3 a 5 minutos ou à mão por 10 minutos, até que a massa fique lisa e homogênea.
- 7.Transfira a massa para a forma preparada.
- 8.Deixe a massa crescer por 1 hora ou até que quase dobre de tamanho.
- 9.Asse em forno pré-aquecido a 200 graus Celsius por 45 minutos, ou até que o pão esteja dourado e cozido por dentro. Use o teste do palito para garantir que o centro esteja assado.
- 10.Desenforme o pão após assar e deixe esfriar sobre uma grade.
- 11.Após esfriar completamente, embale o pão em um saco plástico para preservar a frescura.
- 12.O pão francês de forma pode ser armazenado bem embalado no freezer por até 3 meses ou na geladeira por 5 a 7 dias.
- 13.Para reaquecer uma fatia, utilize o micro-ondas por 10 segundos, a sanduicheira, airfryer, frigideira ou forno elétrico.



PÃO SÍRIO

ingredientes

- 2 xícaras de farinha de amêndoas
- 1/2 xícara de polvilho doce
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- 2 ovos
- 1/4 xícara de água morna

modo de preparo

1. Pré-aqueça o forno a 200°C.
2. Em uma tigela, misture a farinha de amêndoas, o polvilho doce, o fermento em pó e o sal.
3. Adicione os ovos e o azeite de oliva à mistura seca. Misture bem.
4. Gradualmente, adicione a água morna à massa até que ela esteja homogênea.
5. Divida a massa em porções e abra cada porção em discos finos em uma superfície enfarinhada.
6. Coloque os discos de massa em uma assadeira forrada com papel manteiga e asse por 10-12 minutos, ou até que fiquem dourados.
7. Deixe esfriar antes de servir.

Certifique-se de que a farinha de amêndoas seja fina para obter uma textura mais semelhante ao pão sírio tradicional.

Você pode adicionar temperos à massa, como orégano ou alho em pó, para dar mais sabor aos pães.



PÃOZINHO DE ABÓBORA COM AVEIA

ingredientes

- 450g ou 2 xícaras de chá de abóbora cozida e amassada
- 200g ou 2 xícaras de chá de farinha de aveia
- 120g ou 1 xícara de chá de leite em pó (pode ser vegetal)
- 2 ovos
- 30g ou 2 colheres de sopa de azeite ou óleo
- 12g ou 1 colher de sopa de adoçante Xilitol ou açúcar
- 1/3 xícara de água (talvez não vá precisar da água se a abóbora estiver muito úmida)
- 5g ou 1 colher de chá de fermento em pó (Royal)
- Pitada de sal

modo de preparo

1. Cozinhe a abóbora até que fique macia. Amasse a abóbora até obter 2 xícaras de chá. Pré-aqueça o forno a 200 graus Celsius.
2. Em uma tigela grande, bata os ovos. Adicione o adoçante (Xilitol ou açúcar), pitada de sal, azeite ou óleo, abóbora amassada e misture bem.
3. Acrescente a farinha de aveia e o leite em pó, misturando até obter uma massa homogênea.
4. Se necessário, adicione água aos poucos até atingir a consistência desejada. A quantidade de água pode variar dependendo da umidade da abóbora.
5. Adicione o fermento em pó Royal à massa e misture delicadamente.
6. Unte a forma redonda com fundo removível (ARO 8,5 cm de diâmetro) com um pouco de azeite ou manteiga.
7. Despeje a massa na forma, espalhando-a uniformemente. Leve ao forno pré-aquecido a 200 graus Celsius.
8. Asse por aproximadamente 40 minutos ou até que os pãezinhos dourem e um palito inserido no centro saia limpo.
9. Retire do forno e deixe os pãezinhos esfriarem na forma por alguns minutos.
10. Em seguida, remova da forma e deixe esfriar completamente em uma grade.
11. Corte em porções individuais e sirva os pãezinhos de abóbora com aveia.



PÃO COM SEMENTES

ingredientes

- 1 colher de sopa de chia
- 1 colher de sopa de gergelim branco
- 1 colher de sopa de linhaça marrom ou dourada
- 1 colher de sopa de nozes ou castanhas picadas
- 1 colher de sopa de sementes de girassol
- 2 ovos
- 30ml de azeite ou óleo
- 300ml de água morna
- 150g de farinha de arroz
- 100g de amido de milho
- 100g de polvilho doce
- 10g de fermento biológico seco instantâneo
- 30g de açúcar
- 6g de goma xantana
- 5g de fermento em pó Royal
- 1/2 colher de chá de sal

PÃO COM SEMENTES

modo de prepara

1. Pré-aqueça o forno a 200 graus Celsius.
2. Unte e enfarinhe uma forma de pão com dimensões aproximadas de 20 x 10 x 10.
3. Em uma tigela grande, misture os ingredientes secos: farinha de arroz, amido de milho, polvilho doce, fermento biológico seco instantâneo, açúcar, goma xantana, fermento em pó Royal, sal, chia, gergelim, linhaça, nozes ou castanhas, e sementes de girassol.
4. Adicione os ingredientes líquidos: ovos, azeite ou óleo e água morna.
5. Bata na batedeira com o gancho para massas pesadas por 3 a 5 minutos, até obter uma massa homogênea.
6. Transfira a massa para a forma preparada.
7. Alise a superfície da massa com água.
8. Deixe a massa crescer por 30 minutos ou até dobrar de tamanho.
9. Antes de assar, polvilhe um mix de sementes de sua preferência por cima do pão.
10. Asse em forno pré-aquecido a 200 graus Celsius por 45 minutos, ou até que o pão esteja dourado e cozido por dentro. Utilize o teste do palito para verificar a prontidão.
11. Desenforme o pão após assar e deixe esfriar sobre uma grade.
12. Armazene o pão em um recipiente bem fechado para preservar a frescura.



PÃO DE MANDIOCA COM BATATA DOCE

ingredientes

- 150g de farinha de arroz integral
- 5g de goma xantana
- 100g de amido de milho
- 70g de polvilho doce
- 30g de açúcar
- 3g de sal
- 100g de mandioca ou aipim cozido e amassado
- 10g de fermento biológico seco
- 7g de fermento químico em pó Royal

No Liquidificador:

- 50ml de azeite ou óleo
- 300ml de água morna
- 75g de batata doce crua e picada
- 2 ovos inteiros

PÃO DE MANDIOCA

modo de prepara

- 1.Pré-aqueça o forno a 200 graus Celsius.
- 2.Unte e enfarinhe uma forma de pão com dimensões aproximadas de 10 x 20 x 10.
- 3.Em uma tigela grande, misture a farinha de arroz integral, amido de milho, polvilho doce, açúcar, fermento biológico seco, fermento químico em pó Royal, goma xantana, sal e a mandioca ou aipim cozido e amassado.
- 4.No liquidificador, adicione a batata doce crua e picada, ovos inteiros, azeite ou óleo e água morna. Bata até obter uma mistura homogênea.
- 5.Despeje a mistura líquida sobre os ingredientes secos e mexa bem até formar uma massa uniforme.
- 6.Transfira a massa para a forma preparada.
- 7.Deixe a massa crescer por 20 a 30 minutos.
- 8.Asse em forno pré-aquecido a 200 graus Celsius por 45 minutos, ou até que o pão esteja dourado e assado por dentro. Use o teste do palito para verificar a prontidão.
- 9.Alise a superfície da massa com água.
- 10.Desenforme o pão após assar e deixe esfriar sobre uma grade.
- 11.Armazene bem embalado em um saco plástico.
- 12.For a geladeira, o pão pode durar até 2 dias. Na geladeira, pode durar de 5 a 7 dias. No freezer, pode ser armazenado por até 3 meses.



PÃO FRANCÊS

ingredientes

Etapa 1:

- 10 g de linhaça
- 50 ml de água

Etapa 2

- 100g de farinha de arroz
- 60g de polvilho doce
- 6g de goma xantana
- 80g de amido de milho
- 80g de fécula de batata
- 10g de açúcar
- 5g de sal
- 50 ml de óleo ou azeite
- 270 ml de água morna
- 5g de fermento químico em pó Royal
- 7g de fermento biológico seco instantâneo

PÃO FRANCÊS

modo de prepara

- 1.Misture 50 ml de água com 10 g de linhaça em uma tigela.
- 2.Deixe hidratando por 5 minutos e reserve.
- 3.Em uma tigela grande, misture as farinhas (farinha de arroz, polvilho doce, amido de milho, fécula de batata), açúcar, sal, fermento químico em pó Royal, fermento biológico seco instantâneo e goma xantana.
- 4.Acrescente o óleo ou azeite e a água morna, além da mistura de linhaça hidratada da Etapa 1.
- 5.Misture bem os ingredientes secos e líquidos até obter uma massa homogênea.
- 6.Na batedeira com gancho ou raquete (para massas pesadas), bata por 3 a 5 minutos.
- 7.À mão, bata por 10 minutos até que a massa fique lisa e homogênea.
- 8.Coloque a massa em um saco plástico e corte conforme o tamanho desejado para os pães (como se fosse um saco de confeitaria), para fazer o corte superior utilize faca molhada na água.
- 9.Deixe a massa crescer até quase dobrar de tamanho, o que levará de 20 a 30 minutos, dependendo das condições climáticas locais.
- 10.Pré-aqueça o forno a 200 graus Celsius.
- 11.Asse os pães por 35 minutos, após os primeiros 10 a 15 minutos de assamento borrife água sobre os pães, quando estiverem dourados está pronto.
- 12.Após assar, deixe os pães esfriarem.
- 13.Armazene-os bem embalados em saco plástico.
- 14.For a geladeira, os pães podem durar até 3 dias. Na geladeira, podem durar de 5 a 7 dias. No freezer, podem ser armazenados por até 3 meses.



PÃO CASEIRO

ingredientes

- 10g de fermento biológico seco instantâneo
- 5g de fermento químico em pó Royal
- 200g de farinha de arroz
- 90g de polvilho doce
- 3g de sal
- 60g de amido de milho
- 20g de açúcar
- 6g de goma xantana

No Liquidificador:

- 75g de batata doce crua e picada
- 300 ml de água morna
- 1 ovo inteiro (55g)
- 50 ml de azeite ou óleo

PÃO CASEIRO

modo de prepara

- 1.Pré-aqueça o forno a 200 graus Celsius.
- 2.Unte e enfarinhe uma forma de pão com dimensões aproximadas de 10 x 20 x 10.
- 3.Em uma tigela grande, misture os ingredientes secos: farinha de arroz, polvilho doce, amido de milho, açúcar, fermento biológico seco instantâneo, fermento químico em pó Royal, goma xantana e sal.
- 4.No liquidificador, adicione a batata doce crua e picada, o ovo, o azeite ou óleo, e a água morna. Bata até obter uma mistura homogênea.
- 5.Despeje a mistura líquida sobre os ingredientes secos. Misture bem até obter uma massa homogênea.
- 6.Na batedeira com o gancho ou raquete (para massas pesadas), bata por 3 a 5 minutos.
- 7.À mão, bata por 10 minutos até que a massa fique lisa e homogênea.
- 8.Coloque a massa na forma preparada.
- 9.Deixe a massa crescer por 15 minutos ou até quase dobrar de tamanho, dependendo do clima local.
- 10.Alise a superfície da massa com água.
- 11.Asse em forno pré-aquecido a 200 graus Celsius por 45 a 50 minutos, ou até que o pão esteja dourado.
- 12.Desenforme o pão ainda quente para evitar a formação de água no fundo.
- 13.Deixe esfriar antes de cortar para evitar ressecamento.
- 14.Armazene bem embalado em saco plástico.
- 15.For a geladeira, o pão pode durar de 2 a 3 dias em local fresco e arejado. Na geladeira, pode durar 7 dias. No freezer, pode ser armazenado por até 3 meses.



PÃO DE LARANJA

ingredientes

- 10g de fermento biológico seco
- 6g de goma xantana
- 7g de fermento em pó Royal
- 200g de farinha de arroz
- 90g de polvilho doce
- 3g de sal
- 60g de amido de milho
- 50g de açúcar
- Raspas de laranjas

No Liquidificador:

- 1 colher de sopa de essência de baunilha
- 1 colher de chá de essência de laranja
- 75g de batata doce crua picada
- 50ml de azeite ou óleo
- 270ml de suco de laranja
- 1 ovo

Para a Cobertura:

- 1 colher e meia a 2 colheres de sopa de suco concentrado de laranja
- 100g de açúcar de confeiteiro

PÃO DE LARANJA

modo de prepara

1. Pré-aqueça o forno a 200 graus Celsius.
2. Unte e enfarinhe uma forma para pão com dimensões aproximadas de 10 x 20 x 10.
3. Em uma tigela grande, misture a farinha de arroz, polvilho doce, amido de milho, açúcar, fermento biológico seco, goma xantana, fermento em pó Royal, sal e as raspas de laranjas.
4. No liquidificador, adicione a batata doce crua picada, o ovo, azeite ou óleo, suco de laranja, essência de baunilha e essência de laranja. Bata até obter uma mistura homogênea.
5. Despeje a mistura líquida sobre os ingredientes secos. Misture bem até obter uma massa homogênea.
6. Deixe a massa crescer por 20 minutos ou até que quase dobre de tamanho, dependendo do clima local.
7. Alise a superfície da massa com água.
8. Asse em forno pré-aquecido a 200 graus Celsius por 45 minutos, ou até que o pão esteja dourado.
9. Misture o açúcar de confeitiro com o suco concentrado de laranja até obter uma cobertura homogênea.
10. Coloque a cobertura somente depois que o pão estiver frio ou morno.
11. Desenforme o pão após assar e deixe esfriar antes de aplicar a cobertura.
12. Armazene bem embalado em saco plástico.
13. Fora da geladeira, o pão pode durar até 2 dias. Na geladeira, pode durar de 7 dias. No freezer, pode ser armazenado por até 3 meses.



PÃO DE NATA

ingredientes

- 2 ovos
- 200g de nata
- 300 ml de leite morno
- 30g de fécula de batata
- 40g de açúcar
- 4g de sal
- 200g de farinha de arroz
- 90g de amido de milho
- 80g de polvilho doce
- 10g de fermento biológico seco instantâneo
- 5g de goma xantana
- 7g de fermento químico Royal (fermento para bolos)

PÃO DE NATA

modo de prepara

- 1.Utilize uma forma com altura de 10 cm.
- 2.As medidas ideais da forma são: 10 cm de altura, 20 cm de comprimento, 10 cm de largura.
- 3.Em uma tigela grande, misture a farinha de arroz, amido de milho, polvilho doce, fécula de batata, açúcar, sal, fermento biológico seco instantâneo, goma xantana e fermento químico Royal.
- 4.Acrescente os ovos, nata e leite morno à mistura seca.
- 5.Bata bem a massa, na batedeira com gancho ou raquete, por 3 a 5 minutos.
- 6.Se preferir, pode amassar à mão por cerca de 10 minutos até obter uma massa lisa e homogênea.
- 7.Unte e enfarinhe a forma ou forre com papel manteiga.
- 8.Preencha apenas até a metade da forma, pois a outra metade é para o crescimento da massa.
- 9.Alise a superfície da massa com água.
- 10.Deixe a massa crescer por 20 minutos (em dias quentes) ou até quase dobrar de tamanho.
- 11.Em dias mais frios, o crescimento pode demorar mais. Pincele um ovo batido por cima.
- 12.Pré-aqueça o forno a 200 graus Celsius.
- 13.Asse o pão por 45 minutos ou até que esteja dourado e assado por dentro.
- 14.O forno deve ser pré-aquecido 5 minutos antes de assar.
- 15.Desenforme o pão após assar e deixe esfriar.
- 16.Armazene bem embalado em saco plástico.
- 17.For a geladeira, o pão pode durar de 2 a 3 dias em local fresco e arejado. Na geladeira, pode durar de 5 a 7 dias. No freezer, pode ser armazenado por até 3 meses.



PÃO INTEGRAL

ingredientes

- 70g de polvilho doce
- 40g de amido de milho
- 120g de farinha de arroz integral
- 60g de farinha de arroz branco
- 4g de sal
- 10g de fermento biológico seco
- 30g de açúcar
- 10g de farinha de linhaça
- 5g de goma xantana
- 7g de fermento em pó Royal
- 1 ovo (55g a 60g)
- 50ml de azeite ou óleo
- 400ml de água morna

PÃO INTEGRAL

modo de prepara

1. Em uma tigela grande, misture as farinhas de arroz integral e branco, o polvilho doce, o amido de milho, o açúcar e o sal.
2. Adicione o fermento biológico seco, a farinha de linhaça, a goma xantana e o fermento em pó Royal à mistura seca. Mexa bem para combinar os ingredientes secos.
3. Em uma tigela separada, bata o ovo. Adicione o azeite ou óleo ao ovo batido e misture.
4. Gradualmente, adicione a mistura líquida aos ingredientes secos, mexendo constantemente para formar uma massa.
5. Adicione a água morna à massa aos poucos, continuando a mexer até que a massa fique homogênea e ligeiramente pegajosa.
6. Cubra a tigela com um pano úmido e deixe a massa descansar em um local quente por cerca de 20 minutos, ou até que ela dobre de tamanho.
7. Pré-aqueça o forno a 200 graus Celsius.
8. Unte a forma de pão (10 x 20 x 10 cm) com um pouco de óleo ou manteiga.
9. Transfira a massa crescida para a forma preparada, garantindo que ela esteja distribuída uniformemente. Alise a superfície da massa com água.
10. Asse o pão no forno pré-aquecido por 45 a 50 minutos, ou até que fique dourado na parte superior e emita um som oco quando batido na parte inferior.
11. Deixe o pão esfriar completamente antes de fatiar.
12. Armazene o pão integral bem embalado em saco plástico.
13. Fora da Geladeira: 2 dias; Dentro da Geladeira: 7 dias; Freezer: 3 meses



PÃO COM MELADO E CASTANHAS

ingredientes

- 70 g de polvilho doce
- 180 g de farinha de arroz
- 90 g de amido de milho
- 30 g de farelo de aveia
- 1/2 xícara de café de castanhas picadas(ou amendoim, nozes, etc.)
- 30 g de farinha de linhaça
- 50 g de melado de cana ou mel
- 10 g de fermento biológico seco instantâneo
- 5 g de goma xantana
- 7 g de fermento em pó Royal
- 3 g de sal
- 1 ovo
- 50 ml de azeite ou óleo
- 400 ml de água morna

PÃO COM MELADO E CASTANHAS

modo de prepara

- 1.Em uma tigela grande, combine a farinha de arroz, polvilho doce, amido de milho, farinha de linhaça, farelo de aveia e castanhas picadas. Em seguida, adicione a goma xantana, fermento biológico seco, fermento em pó Royal, sal e misture.
- 2.Após misture na mesma tigela o ovo e melado de cana (ou mel) com a água morna (adicione aos poucos) após coloque o azeite ou óleo.
- 3.Bata bem a massa na batedeira por 3 a 5 minutos ou à mão por 10 minutos, garantindo uma mistura homogênea e uma textura elástica.
- 4.Transfira a massa para uma forma de pão (11 x 22 x 7 cm) untada e enfarinhada.
- 5.Alise a superfície da massa com água.
- 6.Deixe a massa crescer por 15 minutos (ou até dobrar de tamanho), tendo em mente que o clima pode afetar o tempo de crescimento. Evite ultrapassar o ponto de crescimento para não comprometer a estrutura do pão.
- 7.Pré-aqueça o forno a 200 graus Celsius.
- 8.Asse o pão no forno pré-aquecido por 45 minutos ou até que esteja dourado na parte superior.
- 9.Desenforme o pão ainda quente e deixe esfriar sobre uma grade para evitar a formação de água embaixo do pão.
- 10.Evite cortar o pão enquanto estiver quente. Espere até que esteja completamente frio para manter sua umidade por mais tempo.
- 11.Armazene o pão bem embalado em saco plástico.
- 12.For a da Geladeira: 2 dias em local fresco e arejado; Dentro da Geladeira: 5 a 7 dias; Freezer: 3 meses



PÃO DE LEITE DE COCO COM BATATA DOCE

ingredientes

- 70 g de amido de milho
- 100 g de polvilho doce
- 200 g de farinha de arroz
- 30 g de açúcar
- 7 g de fermento em pó Royal
- 10 g de fermento biológico seco instantâneo
- 5 g de goma xantana
- 3 g de sal

No Liquidificador:

- 1 ovo
- 50 ml de azeite ou óleo
- 100g de batata doce crua picada
- 100 ml de água morna
- 1 garrafinha de leite de coco (200 ml)

PÃO DE LEITE

modo de prepara

- 1.No liquidificador, adicione a batata doce crua picada, o ovo, o azeite ou óleo, o leite de coco e a água morna. Bata bem até obter uma mistura homogênea.
- 2.Em uma tigela grande, misture a farinha de arroz, polvilho doce, amido de milho, açúcar, fermento biológico seco, goma xantana, fermento em pó Royal e sal.
- 3.Despeje a mistura líquida do liquidificador na tigela com os ingredientes secos. Mexa até formar uma massa consistente.
4. Se estiver usando uma batedeira, utilize o gancho ou raquete para misturar a massa por 3 a 5 minutos. Se preferir fazer à mão, amasse a massa por aproximadamente 10 minutos, garantindo uma consistência uniforme e elástica.
- 5.Transfira a massa para uma forma de pão untada e enfarinhada (11 x 22 x 7 cm).
- 6.Alise a superfície da massa com água.
- 7.Deixe a massa crescer por 30 minutos (ou até quase dobrar de tamanho), especialmente se estiver em um dia frio. Preste muita atenção no crescimento, levando para assar quando estiver chegando na borda da forma, pois a massa continuará a crescer dentro do forno.
- 8.Pré-aqueça o forno a 200 graus Celsius (ligue o forno 5 minutos antes de assar).
- 9.Asse o pão no forno pré-aquecido por 45 minutos ou até que esteja dourado na parte superior.
- 10.Desenforme o pão ainda quente e deixe esfriar sobre uma grade.
- 11.Evite cortar o pão enquanto estiver quente, pois cortar quente pode deixar o pão ressecado. Espere até que esteja completamente frio.
12. Armazene o pão bem embalado em saco plástico.
- 13.Forra da Geladeira: 2 dias em local fresco e arejado; Dentro da Geladeira: 7 dias; Freezer: 3 meses



PÃO DE MILHO VERDE

ingredientes

- 80 g de polvilho doce
- 180 g de farinha de arroz
- 50 g de fubá
- 60 g de amido de milho
- 50 g de açúcar
- 10 g de fermento biológico seco instantâneo
- 6 g de goma xantana
- 7 g de fermento em pó Royal
- 3 g de sal

No Liquidificador:

- 120 g de milho verde fresco (não pode ser milho de lata em conserva)
- 250 ml de água morna
- 1 ovo
- 50 ml de azeite ou óleo

PÃO DE MILHO VERDE

modo de prepara

- 1.No liquidificador, coloque o milho verde fresco, o ovo, o azeite ou óleo, e a água morna. Bata bem até obter uma mistura homogênea.
- 2.Em uma tigela grande, misture a farinha de arroz, fubá, polvilho doce, amido de milho, açúcar, fermento biológico seco, goma xantana, fermento em pó Royal e sal.
- 3.Despeje a mistura líquida do liquidificador na tigela com os ingredientes secos. Mexa até formar uma massa consistente.
- 4.Se estiver usando uma batedeira, utilize o gancho ou raquete para misturar a massa por 3 a 5 minutos. Se preferir fazer à mão, amasse a massa por aproximadamente 10 minutos, garantindo uma consistência uniforme e elástica.
- 5.Transfira a massa para uma forma de pão untada e enfarinhada (11 x 22 x 7 cm).
- 6.Alise a superfície da massa com água.
- 7.Deixe a massa crescer por 20 minutos ou até quase dobrar de tamanho. Preste atenção, pois no forno ela continuará a crescer enquanto assa. Fique de olho no tamanho da forma.
- 8.Pré-aqueça o forno a 200 graus Celsius (ligue o forno 5 minutos antes de assar).
- 9.Asse o pão no forno pré-aquecido por 40 a 45 minutos, ou até que esteja dourado na parte superior.
- 10.Desenforme o pão ainda quente para evitar a formação de água no fundo da forma. Deixe esfriar sobre uma grade antes de cortar.
- 11.Evite cortar o pão enquanto estiver quente, pois cortar quente pode deixar o pão ressecado. Espere até que esteja completamente frio.
- 12.Armazene o pão bem embalado em saco plástico.
- 13.Forra da Geladeira: 2 dias em local fresco e arejado; Dentro da Geladeira: 5 a 7 dias; Freezer: 3 meses



PÃO DE FUBÁ

ingredientes

- 10 g de fermento biológico seco instantâneo
- 7 g de fermento em pó Royal
- 3 g de sal
- 40 g de açúcar branco ou demerara
- 200 g de fubá
- 60 g de amido de milho
- 6 g de goma xantana
- 100 g de polvilho doce

No Liquidificador:

- 2 ovos
- 150 ml de água morna
- 160 g de batata doce crua e picada
- 50 ml de azeite ou óleo

PÃO DE FUBÁ

modo de prepara

- 1.Em uma tigela grande, junte os ingredientes secos: fubá, polvilho doce, amido de milho, açúcar, fermento biológico seco, goma xantana, fermento em pó Royal e sal.
- 2.No liquidificador, adicione os ingredientes líquidos: batata doce crua e picada, azeite ou óleo, ovos e água morna. Bata bem até obter uma mistura homogênea.
- 3.Despeje a mistura líquida sobre os ingredientes secos na tigela. Bata muito bem a massa para garantir uma consistência uniforme.
- 4.Se estiver usando uma batedeira, utilize o gancho ou raquete para misturar a massa por 3 a 5 minutos. Se preferir fazer à mão, amasse a massa por aproximadamente 10 minutos. O segredo é bater muito bem a massa.
- 5.Transfira a massa para uma forma de pão untada e enfarinhada (11 x 22 x 7 cm).
- 6.Alise a superfície da massa com água.
- 7.Deixe a massa crescer por 20 minutos ou até dobrar de tamanho.
- 8.Pré-aqueça o forno a 200 graus Celsius (ligue o forno 5 minutos antes de assar).
- 9.Asse o pão no forno pré-aquecido por 45 minutos, ou até que esteja dourado na parte superior.
- 10.Desenforme o pão ainda quente para evitar a formação de água no fundo da forma. Deixe esfriar sobre uma grade antes de cortar.
- 11.Evite cortar o pão enquanto estiver quente, pois cortar quente pode deixar o pão ressecado. Espere até que esteja completamente frio.
- 12.Armazene o pão bem embalado em saco plástico.
- 13.Forra da Geladeira: 2 dias em local fresco e arejado; Dentro da Geladeira: 7 dias; Freezer: 3 meses

Obs.: O grande segredo é bater muito bem a massa para garantir a maciez do pão.



PÃO DE MANDIOCA CRUA

ingredientes

- 7 g de fermento químico Royal
- 80 g de amido de milho
- 180 g de farinha de arroz
- 10 g de fermento biológico seco instantâneo
- 50 g de polvilho doce
- 25 g de açúcar
- 3 g de sal
- 5 g de goma xantana

No Liquidificador:

- 50 ml de azeite ou óleo
- 200 g de mandioca crua picada
- 1 ovo
- 270 ml de água morna

PÃO DE MANDIOCA CRUA

modo de prepara

- 1.No liquidificador, adicione a mandioca crua picada, o ovo, o azeite ou óleo, e a água morna. Bata bem até obter uma mistura homogênea.
- 2.Em uma tigela grande, combine a farinha de arroz, amido de milho, polvilho doce, açúcar, fermento biológico seco, goma xantana, fermento químico Royal e sal.
- 3.Despeje a mistura líquida do liquidificador sobre os ingredientes secos na tigela. Bata a massa vigorosamente para garantir uma textura lisa e homogênea.
- 4.Se estiver usando uma batedeira, utilize o gancho por 3 a 5 minutos. Se preferir fazer à mão, amasse a massa por aproximadamente 10 minutos. Quanto mais bater, mais lisa e homogênea ficará a massa.
- 5.Transfira a massa para uma forma de pão untada e enfarinhada (11 x 22 x 7 cm), garantindo que a massa não ultrapasse a metade da forma.
- 6.Alise a superfície da massa com água.
- 7.Deixe a massa crescer por 25 minutos (ou até dobrar de tamanho). Se passar do ponto de crescimento, o pão pode baixar no forno.
- 8.Pré-aqueça o forno a 200 graus Celsius (ligue o forno 5 minutos antes de assar).
- 9.Asse o pão no forno pré-aquecido por 45 minutos, ou até que esteja dourado na parte superior.
- 10.Desenforme o pão ainda quente e deixe esfriar antes de cortar.
- 11.Armazene o pão bem embalado em saco plástico.
- 12.For a da Geladeira (em local fresco e arejado): 2 dias; Dentro da Geladeira: 7 dias; No Freezer: 3 meses



PÃO DE ESPINAFRE

ingredientes

- 7 g de fermento em pó Royal
- 10 g de fermento biológico seco instantâneo
- 4 g de sal
- 200 g de farinha de arroz
- 90 g de polvilho doce
- 50 g de amido de milho
- 30 g de fécula de batata
- 40 g de mel ou 30 g de açúcar
- 6 g de goma xantana

No Liquidificador:

- 50 ml de azeite ou óleo
- 300 ml de água morna
- 1 ovo ou 1 colher de sopa de chia com 3 colheres de água
- 90 g de espinafre fervido e espremido, picado

PÃO DE ESPINAFRE

modo de prepara

- 1.Coloque uma panela com água para ferver.
- 2.Adicione as folhas de espinafre e deixe ferver por aproximadamente 3 minutos.
- 3.Escorra o espinafre e mergulhe em água gelada para interromper o cozimento.
- 4.Esprema bem para retirar o excesso de água e pique.
- 5.Em uma tigela grande, combine a farinha de arroz, polvilho doce, amido de milho, fécula de batata, fermento biológico seco, goma xantana, fermento em pó Royal, sal e mel (ou açúcar).
- 6.No liquidificador, adicione o espinafre fervido e espremido, azeite ou óleo, ovo (ou chia com água) e água morna. Bata até obter uma mistura homogênea.
- 7.Despeje a mistura líquida sobre os ingredientes secos na tigela.
- 8.Se estiver usando uma batedeira, utilize o gancho ou raquete para misturar a massa por 3 minutos. Se preferir fazer à mão, amasse a massa por aproximadamente 10 minutos.
- 9.Coloque a massa em uma forma de pão untada e enfarinhada (11 x 22 x 7 cm).
- 10.Alise a superfície da massa com água.
- 11.Deixe a massa crescer por 20 minutos (ou até dobrar de tamanho), ajustando conforme a temperatura ambiente.
- 12.Pré-aqueça o forno a 200 graus Celsius (ligue o forno 5 minutos antes de assar).
- 13.Asse o pão no forno pré-aquecido por 45 minutos, ou até que esteja dourado na parte superior.
- 14.Forra da Geladeira (em local fresco e arejado): 2 dias; Dentro da Geladeira: 7 dias; No Freezer: 3 meses

Obs.: Você pode verificar o ponto de cozimento inserindo um palito no centro do pão. Se sair limpo, o pão está pronto.



PÃO NUVEM PARA HAMBÚRGUER

ingredientes

- 7 g de fermento em pó Royal
- 10 g de fermento biológico seco instantâneo
- 3 g de sal
- 200 g de farinha de arroz
- 90 g de polvilho doce
- 50 g de fécula de batata
- 5 g de goma xantana
- 50 g de mel ou melado

No Liquidificador:

- 70 g de batata doce crua picada
- 300 ml de água morna
- 1 ovo
- 50 ml de azeite ou óleo

PÃO NUVEM PARA HAMBÚRGUER

modo de prepara

- 1.Em uma tigela grande, misture a farinha de arroz, polvilho doce, fécula de batata sal, fermento biológico seco, goma xantana, fermento em pó Royal e mel (ou melado).
- 2.No liquidificador, adicione a batata doce crua picada, o ovo, o azeite ou óleo, e a água morna. Bata até obter uma mistura homogênea.
- 3.Despeje a mistura líquida sobre os ingredientes secos na tigela.
- 4.Se estiver usando uma batedeira, utilize o gancho ou raquete para misturar a massa por 3 a 5 minutos. Se preferir fazer à mão, amasse a massa por aproximadamente 10 minutos.
- 5.Coloque a massa em formas redondas com fundo removível (9 cm de diâmetro e 2.5 cm de altura).
- 6.Alise a superfície da massa com água.
- 7.Deixe a massa crescer por 20 minutos (ou até quase dobrar de tamanho), ajustando conforme a temperatura ambiente.
- 8.Pincele os pães com ovo batido e decore com gergelim branco ou preto.
- 9.Pré-aqueça o forno a 180 a 200 graus Celsius (ligue o forno 5 minutos antes de assar).
- 10.Asse os pães no forno pré-aquecido por 35 minutos, ou até que estejam dourados na parte superior.
- 11.Após assar, deixe os pães esfriarem antes de retirar das formas.
- 12.Armazene os pães em saco plástico, em local fresco e arejado.
- 13.For a Geladeira (em local fresco e arejado): 2 dias; Dentro da Geladeira: 7 dias; No Freezer: 3 meses



PÃO DE AVEIA COM IOGURTE E MEL

ingredientes

- 7 g de fermento em pó Royal
- 10 g de fermento biológico seco instantâneo
- 3 g de sal
- 200 g de farinha de arroz
- 70 g de polvilho doce
- 30 g de amido de milho
- 50 g de farinha de aveia
- 5 g de goma xantana
- 1 copo de iogurte natural (165g)
- 40 g de mel
- 50 ml de azeite ou óleo
- 250 ml de leite morno

PÃO DE AVEIA

modo de prepara

- 1.Em uma tigela grande, combine a farinha de arroz, farinha de aveia, polvilho doce, amido de milho, fermento biológico seco, fermento em pó Royal, goma xantana e sal.
- 2.Adicione o iogurte natural, mel, azeite ou óleo, e leite morno à mistura seca.
- 3.Se estiver usando uma batedeira, utilize o gancho ou raquete para misturar a massa por 3 a 5 minutos. Se preferir fazer à mão, amasse a massa por aproximadamente 10 minutos.
- 4.Coloque a massa em uma forma de pão untada e enfarinhada (20 x 10 x 10 cm).
- 5.Alise a superfície da massa com água e coloque flocos de aveia por cima.
- 6.Deixe a massa crescer por 20 minutos.
- 7.Pré-aqueça o forno a 200 graus Celsius (ligue o forno 5 minutos antes de assar).
- 8.Asse o pão no forno pré-aquecido por 45 minutos, ou até que esteja dourado na parte superior.
- 9.Após assar, deixe o pão esfriar antes de fatiar.
- 10.Armazene as fatias de pão em saco plástico, em local fresco e arejado.
- 11.For a Geladeira (em local fresco e arejado): 2 dias; Dentro da Geladeira: 7 dias; No Freezer: 3 meses
- 12.Para aquecer, coloque 1 fatia no micro-ondas por 10 segundos ou reaqueça na sanduicheira, tostadeira, frigideira, forno ou airfryer.



PÃOZINHO DE BATATA

ingredientes

- 1 e ½ xícara de batata inglesa cozida e amassada
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 1 ovo
- ½ colher (chá) de sal
- 1 xícara de mix de farinhas sem glúten universal (ou até dar ponto)

- 1 gema de ovo
- Sementinhas de sua preferência (gergelim, chia, linhaça)

modo de preparo

- 1.Em um recipiente, misture a batata amassada, azeite, ovo e sal.
- 2.Acrescente o mix de farinhas sem glúten gradualmente até obter uma consistência que não grude nas mãos.
- 3.Pegue porções da massa, molde a massa no formato de bolinhas levemente achatadas.
- 4.Coloque os pães em uma forma untada.
- 5.Pincele a superfície dos pães com a gema de ovo batida.
- 6.Salpique sementinhas de sua preferência (gergelim, chia, linhaça).
- 7.Asse em forno preaquecido a 200 graus Celsius por aproximadamente 30 minutos ou até que os pães estejam dourados e assados por completo.
- 8.Deixe os pães esfriarem um pouco antes de servir.



PÃO NUVEM DE LEITE EM PÓ

ingredientes

- 1 ovo
- 1/2 xicara (60g) de leite em pó desnatado ou vegetal
- 1 colher de café (3g) de fermento químico em pó (para bolos)
- 1 colher de sobremesa (8g) de amido de milho
- sal a gosto (ou adoçante caso prefira)

modo de preparo

- 1.Em um recipiente misture o ovo, leite em pó, amido de milho, sal.
- 2.Acrescente o fermento.
- 3.Irá até obter uma consistência pegajosa e grude nas mãos.
- 4.Em um bowl pequeno ou pote de vidro untado, distribua a massa.
- 5.Leve para o Forno ou a Air Fryer a 180° por 15 minutos ou até que os pães estejam dourados e assados por completo.
- 6.Após retire do forno.
- 7.Deixe os pães esfriarem um pouco e salpique leite em pó de sua preferencia por cima, antes de servir.



PÃO DE CEBOLA

ingredientes

- 7 g de fermento químico Royal
- 10 g de fermento biológico seco instantâneo
- 20 g de creme de cebola sem glúten
- 20 g de açúcar ou xilitol
- 200 g de farinha de arroz
- 70 g de polvilho doce
- 50 g de amido de milho
- 5 g de goma xantana
- Cebolinhas desidratadas

No Liquidificador:

- 50 ml de azeite ou óleo
- 100 g de cebolas picadas
- 1 ovo inteiro
- 250 ml de leite 0% lactose ou água morna

PÃO DE CEBOLA

modo de prepara

- 1.Em uma tigela grande, combine a farinha de arroz, polvilho doce, amido de milho, creme de cebola sem glúten, açúcar ou xilitol, fermento biológico seco, fermento químico Royal e goma xantana.
- 2.No liquidificador, misture cebolas picadas, ovo, azeite ou óleo, e leite sem lactose ou água morna.
- 3.Se estiver usando uma batedeira, utilize o acessório gancho ou raquete para massas pesadas e bata por 3 a 5 minutos. Se preferir fazer à mão, amasse a massa por aproximadamente 10 minutos.
- 4.Deixe a massa crescer até dobrar de tamanho. Cuidado para não ultrapassar o tempo de crescimento; o momento certo é quando a superfície do pão começa a rasgar. Alise a superfície da massa com água.
- 5.Salpique cebolinhas por cima.
- 6.Pré-aqueça o forno a 200 graus Celsius (ligue o forno 5 minutos antes de assar).
- 7.Coloque a massa em uma forma de pão untada e enfarinhada (11 x 22 x 7 cm).
- 8.Asse o pão no forno pré-aquecido por 45 minutos, ou até que esteja dourado na parte superior.
- 9.Conservar em saco plástico e guardar na geladeira por até 7 dias (por conter cebolas). Na Geladeira: 7 dias; No Freezer: 3 meses.

Obs. Não precisa adicionar sal, pois o creme de cebola já contém sal. Caso não queira usar o creme de cebola, adicione 1 colher de chá de sal para compensar.



PÃO DE CENOURA COM AVEIA

ingredientes

- 7 g de fermento químico Royal
- 10 g de fermento biológico seco instantâneo
- 40 g de mel (ou 2 colheres de sopa)
- 180 g de farinha de arroz
- 50 g de amido de milho
- 70 g de polvilho doce
- 50 g de flocos de aveia fina
- 6 g de goma xantana
- 1/2 colher de chá de sal

No Liquidificador:

- 100 g de cenouras picadas cruas
- 250 ml de água morna
- 50 ml de azeite ou óleo
- 1 ovo

PÃO DE CENOURA COM AVEIA

modo de prepara

- 1.Em uma tigela grande, misture a farinha de arroz, amido de milho, polvilho doce, flocos de aveia, mel, fermento biológico seco instantâneo, goma xantana, fermento químico Royal e sal.
- 2.No liquidificador, combine cenouras picadas, azeite ou óleo, ovo e água morna.
- 3.Se estiver usando uma batedeira, utilize o gancho ou raquete e bata por 5 minutos. Se preferir fazer à mão, amasse a massa por aproximadamente 10 minutos.
- 4.Coloque a massa em uma forma de pão untada e enfarinhada (11 x 22 x 7 cm).
- 5.Alise a superfície da massa com água, coloque flocos de aveia por cima.
- 6.Deixe a massa crescer até dobrar de tamanho, o tempo pode variar:
- 7.Dias quentes: 15 a 20 minutos
- 8.Dias nublados: 30 minutos
- 9.Dias frios: 45 minutos a 1 hora.
- 10.Pré-aqueça o forno a 200 graus Celsius (ligue o forno 5 minutos antes de assar).
- 11.Asse o pão no forno pré-aquecido por 45 minutos ou até que esteja dourado na parte superior.
- 12.Deixe o pão esfriar antes de cortar. Corte somente quando estiver morno ou frio para manter a umidade interna.
- 13.Armazene o pão bem embalado em saco plástico, em local fresco e arejado por 3 a 4 dias; Na Geladeira: 1 semana; No Freezer: 3 meses.



PÃO DE BANANA COM MEL

ingredientes

- 7 g de fermento químico para bolos Royal
- 60 g de amido de milho
- 1 colher de chá rasa de sal
- 10 g de fermento biológico seco instantâneo
- 2 ovos
- 200 ml de água morna
- 2 colheres de sopa de mel
- 200 g de farinha de arroz
- 80 g de polvilho doce
- 1 banana média amassada (aproximadamente 180 g)
- 50 ml de azeite ou óleo
- 6 g de goma xantana

PÃO DE BANANA COM MEL

Maria - teddescoadvogados@gmail.com - 80244149020

modo de prepara

- 1.Em uma tigela grande, combine a farinha de arroz, amido de milho, polvilho doce, fermento biológico seco, fermento químico Royal, goma xantana e sal.
- 2.No liquidificador, misture a banana amassada, ovos, mel, azeite ou óleo e água morna.
- 3.Use a batedeira com o acessório gancho ou raquete para massas pesadas e bata por 5 minutos. Se preferir, amasse a massa à mão por aproximadamente 10 minutos até obter uma massa lisa e homogênea.
- 4.Deixe a massa crescer por 20 minutos (em dias quentes) ou até quase dobrar de tamanho.
- 5.Pré-aqueça o forno a 200 graus Celsius (ligue o forno 5 minutos antes de assar).
- 6.Coloque a massa em uma forma de pão untada e enfarinhada (aproximadamente 11 x 22 cm). Alise a superfície da massa com água.
- 7.Asse o pão no forno pré-aquecido por 45 minutos ou até que esteja dourado na parte superior.
- 8.Desenforme o pão ainda quente e deixe esfriar sobre uma grade.
- 9.Durabilidade: Bem embalado em saco plástico, em local fresco e arejado, por 3 dias; Na Geladeira (Dias Quentes): Manter por 1 semana; Freezer: Bem embalado, por até 3 meses.
- 10.Reaquecimento: Micro-ondas: Aqueça 1 fatia por 10 a 20 segundos. Sanduicheira, Tostadeira, Frigideira, Airfryer: Aqueça conforme preferência.



PÃO DE IOGURTE

ingredientes

- 7 g de fermento em pó Royal
- 10 g de fermento biológico seco instantâneo
- 30 g de açúcar
- 1/2 colher de chá de sal
- 200 g de farinha de arroz
- 80 g de polvilho doce
- 50 g de amido de milho
- 6 g de goma xantana
- 50 ml de azeite
- 250 ml de leite morno
- 1 ovo
- 1 copo de iogurte natural (165 g)

PÃO DE IOGURTE

modo de prepara

1. Em uma tigela grande, misture a farinha de arroz, polvilho doce, amido de milho, açúcar, fermento biológico seco, fermento em pó Royal, goma xantana e sal.
2. No liquidificador, combine o azeite, leite morno, ovo e iogurte natural. Bata bem até obter uma mistura homogênea.
3. Use a batedeira por 5 minutos (com o gancho ou raquete) ou amasse a massa à mão por cerca de 10 minutos, até que fique lisa e homogênea.
4. Coloque a massa em uma forma de pão untada e enfarinhada (tamanho aproximado de 11 x 22 x 7 cm). Alise a superfície da massa com água.
5. Deixe a massa crescer por cerca de 20 minutos ou até dobrar de tamanho.
6. Pré-aqueça o forno a 200 graus Celsius.
7. Asse o pão no forno pré-aquecido por 45 minutos ou até que esteja dourado na parte superior.
8. Durabilidade: No Freezer: Pode ser armazenado por até 3 meses; Na Geladeira: Duração de 5 a 7 dias; Fora da Geladeira: 2 a 3 dias em local fresco e arejado.

Obs.: Bata muito bem a massa para garantir uma textura leve e homogênea.



PÃO FRANCÊS COM CHIA

ingredientes

- 15 g de açúcar
- 300 ml de água morna
- 40 g de fécula de batata
- 90 g de margarina 0% lactose ou manteiga
- 7 g de chia
- 70 g de polvilho doce
- 50 g de amido de milho
- 8 g de fermento biológico seco instantâneo
- 180 g de farinha de arroz
- 5 g de sal
- 6 g de goma xantana
- 1 ovo
- 5 g de fermento em pó Royal

PÃO FRANCÊS COM CHIA

modo de prepara

- 1.Em uma tigela grande, misture a farinha de arroz, polvilho doce, amido de milho, fécula de batata, açúcar, sal, fermento biológico seco, goma xantana, fermento em pó Royal e chia.
- 2.No liquidificador ou em um recipiente separado, combine o ovo, margarina (ou manteiga) e água morna. Bata bem até obter uma mistura homogênea.
- 3.Adicione a mistura líquida aos ingredientes secos e bata muito bem a massa. Use a batedeira por 5 minutos (com o gancho ou raquete) ou amasse à mão por cerca de 10 minutos.
- 4.Divida a massa em pequenas porções para formar os pães franceses.
- 5.Coloque os pedaços de massa em uma assadeira, deixando espaço entre eles, para fazer o corte superior utilize faca molhada na água.
- 6.Pré-aqueça o forno a 200 graus Celsius.
- 7.Asse os pães no forno pré-aquecido por 35 minutos ou até que estejam dourados.

Obs.: Não é necessário borrifar água nos pães durante o processo. Durante o crescimento, não cubra os pães para permitir que criem uma película ao redor.

Dica: Antes de entrar no forno, não faça cortes nos pães, pois eles vão rasgar naturalmente no meio, mantendo o pão mais liso.



PAO BRIOCHE

ingredientes

- 50 g de margarina 0% lactose
- 90 g de polvilho doce
- 7 g de fermento biológico seco
- 6 g de goma xantana
- 200 g de farinha de arroz
- 20 g de açúcar
- 60 g de amido de milho
- Pitada de sal
- 5 g de fermento em pó Royal

No Liquidificador:

- 300 ml de leite ou água
- 75 g de batata doce crua picada
- 1 ovo

A consistência da massa pode variar, ajuste a quantidade de líquido conforme necessário.

PAO BRIOCHE

modo de prepara

- 1.Em uma tigela grande, misture a farinha de arroz, polvilho doce, amido de milho, sal, açúcar, goma xantana, fermento em pó Royal e fermento biológico seco.
- 2.No liquidificador, combine leite (ou água), ovo e batata doce crua picada. Bata até obter uma mistura homogênea.
- 3.Adicione a mistura líquida à tigela de ingredientes secos. Acrescente a margarina 0% lactose. Bata bem a massa, utilizando a batedeira por 5 minutos ou amassando à mão por cerca de 10 minutos.
- 4.Divida a massa em 12 porções e molde pequenos pães brioche.
- 5.Coloque os pães nas forminhas de empadas ou de cupcake. Alise a superfície da massa com água. Deixe crescer por aproximadamente 30 minutos ou até que dobrem de tamanho.
- 6.Pré-aqueça o forno a 200 graus Celsius.
- 7.Pincele os pães com gemas de ovo e polvilhe gergelim branco por cima (opcional).
- 8.Asse no forno pré-aquecido por 30 minutos ou até que fiquem dourados.

Obs.: Este pão brioche é ideal para hambúrgueres, festas ou lanches das crianças. Experimente rechear com diferentes opções para variar o sabor.

Dica: A consistência da massa pode variar, ajuste adicionando mais líquido se necessário.



BAGUETE

ingredientes

- 80 g de manteiga ou margarina
- 8 g de fermento biológico seco
- 180 g de farinha de arroz
- 70 g de polvilho doce
- 300 ml de água morna
- 40 g de fécula de batata
- 6 g de goma xantana
- 1 ovo
- 15 g de açúcar
- 50 g de amido de milho
- 5 g de sal
- Gergelim branco para decorar (opcional)

BAGUETE

moda de prepara

- 1.Em uma tigela grande, misture a farinha de arroz, polvilho doce, amido de milho, fécula de batata, açúcar, sal, fermento biológico seco e goma xantana.
- 2.Adicione o ovo, manteiga ou margarina e a água morna à mistura seca.
- 3.Bata muito bem a massa na batedeira por cerca de 5 minutos até obter uma massa lisa e homogênea. Se preferir, pode amassar à mão por aproximadamente 10 minutos.
- 4.Coloque a massa em um saco plástico e corte em porções do tamanho desejado.
- 5.Utilize uma forma própria para pão francês, com medidas aproximadas de 32 x 45 cm. Deixe a massa crescer até dobrar de tamanho.
- 6.Pré-aqueça o forno a 230 graus Celsius.
- 7.Na hora de entrar no forno, faça pequenos cortes com faca molhada sobre a baguete e borrife água para criar uma superfície crocante, pode colocar o gergelim caso queira.
- 8.Asse no forno pré-aquecido por aproximadamente 40 minutos ou até dourarem conforme o seu gosto.
- 9.Ao retirar do forno, decore com gergelim branco.

Obs.: Esta massa proporciona uma baguete leve, com casca fina e crocante. O pão permanece macio até o dia seguinte. Aproveite a versatilidade da baguete para diversas ocasiões!



MINI PÃO MULTIGRÃOS

ingredientes

- 10 g de fermento biológico seco
- 375 ml de água morna
- 175 g de farinha de arroz
- 80 g de polvilho doce
- 75 g de amido de milho
- 7 g de farinha de linhaça dourada ou marrom
- 5 g de goma xantana
- 5 g de fermento em pó Royal
- 3 g de chia
- 3 g de linhaça
- 3 g de quinoa
- 3 g de sementes de girassol
- 1/2 colher de chá de sal
- 25 g de açúcar
- 1 ovo
- 50 ml de óleo

MINI PÃO MULTIGRÃOS

modo de prepara

1. Em uma tigela grande, misture a farinha de arroz, polvilho doce, amido de milho, farinha de linhaça, sal, açúcar, goma xantana, fermento em pó Royal e fermento biológico seco.
2. Adicione a chia, linhaça, quinoa e sementes de girassol à mistura seca.
3. Acrescente o ovo, água morna e óleo à mistura.
4. Bata bem a massa na batedeira ou amasse à mão até obter uma massa lisa e homogênea.
5. Distribua a massa em forminhas de cupcake (tamanho aproximado de 7 cm de diâmetro), previamente untadas com manteiga ou óleo. Alise a superfície da massa com água, coloque o gergelim e grãos que goste para decoração.
6. Deixe a massa crescer por 20 minutos ou até dobrar de tamanho. O tempo pode variar conforme as condições climáticas.
7. Pré-aqueça o forno a 200 graus Celsius.
8. Asse os mini pães no forno pré-aquecido por aproximadamente 30 minutos.

Obs.: Este mini pão multigrãos é uma opção saudável e saborosa, repleta de ingredientes nutritivos. Aprecie os mini pães como lanche ou acompanhamento em suas refeições.



PÃO COM FARINHA DE GRÃO DE BICO

ingredientes

- 10 g de fermento biológico seco
- 7 g de fermento em pó Royal
- 150 g de farinha de arroz
- 100 g de farinha de grão de bico
- 60 g de polvilho doce
- 60 g de amido de milho
- 5 g de goma xantana
- 20 g de açúcar
- 1/2 colher de chá de sal
- 1 ovo (55 g)
- 50 ml de azeite ou óleo
- 350 ml de água morna

PÃO COM FARINHA

modo de prepara

- 1.Em uma tigela grande, misture a farinha de arroz, farinha de grão de bico, polvilho doce, amido de milho, açúcar, fermento biológico seco, fermento em pó Royal, goma xantana e sal.
- 2.Adicione o ovo, azeite ou óleo e água morna à mistura seca.
- 3.Bata bem a massa na batedeira por 5 minutos ou amasse à mão por 10 minutos, até obter uma massa homogênea.
- 4.Coloque a massa em uma forma para pão (tamanho aproximado de 11 x 22 x 7 cm), previamente untada. Alise a superfície da massa com água.
- 5.Deixe a massa crescer por 30 minutos a 1 hora, ou até dobrar de tamanho.
- 6.Pré-aqueça o forno a 200 graus Celsius.
- 7.Asse o pão no forno pré-aquecido por 45 a 50 minutos, ou até que esteja dourado e assado por completo.

Obs.: Este pão com farinha de grão de bico é uma opção nutritiva e saborosa. Sirva o pão fatiado e aproveite como acompanhamento ou lanche saudável.



PÃO FRANCÊS II

ingredientes

- 8 g de fermento biológico seco
- 5 g de fermento em pó Royal
- 180 g de farinha de arroz
- 70 g de polvilho doce
- 50 g de amido de milho
- 40 g de fécula de batata
- 6 g de goma xantana
- 15 g de açúcar
- 6 g de sal
- 1 ovo
- 90 g de manteiga ou margarina
- 350 ml de água morna

PÃO FRANCÊS II

modo de prepara

- 1.Em uma tigela grande, misture a farinha de arroz, polvilho doce, amido de milho, fécula de batata, açúcar, sal, fermento em pó Royal, fermento biológico seco e goma xantana.
- 2.Adicione o ovo, manteiga ou margarina e água morna à mistura seca.
- 3.Bata bem a massa na batedeira por 5 minutos ou amasse à mão por 10 minutos, até obter uma massa fina e homogênea.
- 4.Coloque a massa em uma forma própria para pão francês (tamanho aproximado de 32 x 45 cm), previamente untada.
- 5.Deixe a massa crescer por 30 minutos a 1 hora, ou até dobrar de tamanho. O tempo pode variar dependendo do clima local.
- 6.Pré-aqueça o forno a 230 graus Celsius.
- 7.Faça corte sobre os pães para formar o desenho do mesmo, com a faca molhada, borrife água e leve para assar.
- 8.Asse o pão no forno pré-aquecido por 40 minutos. Borrife água após 10 a 15 minutos de forno para criar uma casquinha crocante.

Obs.: Esta receita foi melhorada para obter um pão francês mais leve e com uma casquinha crocante.



PÃO DE NOZES

ingredientes

- 10 g de fermento biológico seco
- 7 g de fermento químico Royal
- 180 g de farinha de arroz
- 90 g de polvilho doce
- 75 g de amido de milho
- 30 g de farinha de linhaça dourada ou marrom
- 30 g de nozes ou castanhas
- 6 g de goma xantana
- 25 g de açúcar
- 1/2 colher de chá de sal
- 1 ovo
- 50 ml de azeite ou óleo
- 450 ml de água morna

PÃO DE NOZES

modo de prepara

- 1.Em uma tigela grande, misture a farinha de arroz, polvilho doce, amido de milho, açúcar, sal, farinha de linhaça, nozes ou castanhas, fermento químico Royal e fermento biológico seco.
- 2.Adicione o ovo, azeite ou óleo e água morna à mistura seca.
- 3.Bata bem a massa na batedeira por 5 minutos ou amasse à mão por 10 minutos, até obter uma massa lisa.
- 4.Coloque a massa em uma forma própria para pão (tamanho aproximado de 11 x 22 x 7 cm), previamente untada. Alise a superfície da massa com água.
- 5.Deixe a massa crescer por 30 minutos a 1 hora, ou até dobrar de tamanho.
- 6.Pré-aqueça o forno a 200 graus Celsius.
- 7.Asse o pão no forno pré-aquecido por 50 minutos.

Obs.: Este pão de nozes é uma ótima opção para incluir gorduras boas na dieta provenientes das nozes e azeite. Sirva o pão de nozes cortado em fatias após esfriar. Aproveite!



PÃO DOCE

ingredientes

7 g de fermento biológico seco 5 g de fermento químico Royal 200 g de farinha de arroz 90 g de polvilho doce 60 g de amido de milho 80 g de batata doce crua picada 6 g de goma xantana 30 g de açúcar 1/2 colher de chá de sal 1 ovo 50 ml de azeite, óleo ou manteiga 350 ml de leite sem lactose ou leite vegetal

PÃO DOCE

modo de prepara

- 1.Em uma tigela grande, misture a farinha de arroz, polvilho doce, amido de milho, sal, açúcar, goma xantana, fermento biológico seco e fermento químico Royal.
- 2.No liquidificador, adicione a batata doce crua picada, ovo, azeite (ou óleo ou manteiga) e leite morno. Bata até obter um creme homogêneo.
- 3.Despeje a mistura líquida sobre os ingredientes secos e misture bem.
- 4.Bata bem a massa na batedeira por 5 minutos ou amasse à mão por 10 minutos, até obter uma massa lisa.
- 5.Coloque a massa em uma forma (tamanho aproximado de 11 x 22 cm), previamente untada. Alise a superfície da massa com água.
- 6.Deixe a massa crescer até dobrar de tamanho. Em climas frios, pode ser necessário um tempo de crescimento mais longo, cerca de 1 hora.
- 7.Pré-aqueça o forno a 200 graus Celsius.
- 8.Asse o pão no forno pré-aquecido por 45 minutos.

Obs.: Sirva o pão doce cortado em fatias após esfriar. Desfrute deste pão macio e saboroso!



MINI PÃO FRANCÊS

ingredientes

- 7 g de fermento biológico seco
- 5 g de fermento em pó Royal
- 180 g de farinha de arroz
- 70 g de polvilho doce
- 40 g de amido de milho
- 40 g de fécula de batata
- 6 g de goma xantana
- 10 g de açúcar
- 5 g de sal
- 1 ovo
- 50 ml de óleo ou manteiga
- 300ml de água morna (depende da farinha de arroz, que pode estar mais seca ou mais úmida)
- Gergelim branco para decorar

MINI PÃO FRANCÊS

modo de prepara

1. Em uma tigela grande, misture a farinha de arroz, polvilho doce, amido de milho, fécula de batata, açúcar, fermento biológico seco, sal, fermento em pó Royal e goma xantana e misture.
2. Após coloque o ovo e água morna (adicionando aos poucos) misturando, no final coloque o óleo. Misture bem até formar uma massa homogênea.
3. Distribua a massa em forminhas de cupcake (7 cm de diâmetro) untadas. Alise a superfície da massa com água e coloque o gergelim para decorar.
4. Deixe a massa crescer por 1 hora.
5. Pré-aqueça o forno a 200 graus Celsius.
6. Asse os mini pãezinhos no forno pré-aquecido por 30 minutos.
7. Borrife água nos pães após 15 minutos de cozimento para criar um choque térmico e obter casquinhas crocantes.

Obs.: Decore com gergelim branco antes de assar para dar um toque especial. Sirva os mini pães franceses após esfriar. Delicie-se com esses pãezinhos práticos e saborosos!



PÃOZINHO PIZZA

ingredientes

- 1/2 colher de chá de sal
- 4 g de goma xantana
- 25 g de açúcar
- 250 ml de leite comum ou vegetal
- 50 g de polvilho doce
- 5 g de fermento biológico seco
- 40 ml de azeite ou óleo
- 150 g de farinha de arroz
- 4 g de fermento em pó Royal
- 50 g de amido de milho
- 20 g de fécula de batata
- 1 ovo

Sugestão de recheio: mussarela, presunto, tomate sem sementes picado, sal e orégano a gosto

PÃOZINHO PIZZA

modo de prepara

- 1.Em uma tigela grande, misture a farinha de arroz, polvilho doce, amido de milho, fécula de batata, açúcar, sal, fermento biológico seco, goma xantana e fermento em pó Royal.
- 2.Em outra tigela, misture o ovo, azeite (ou óleo) e leite.
- 3.Despeje a mistura líquida na mistura seca e bata na batedeira de 3 a 5 minutos até obter uma massa homogênea e mole.
- 4.Passe um pouco de água nas mãos para facilitar o manuseio da massa.
- 5.Com as mãos úmidas, pegue porções de massa (aproximadamente 1 colher de sopa) e forme bolinhas, abra a massa e recheia com o recheio de sua preferência, feche as bolinhas.
- 6.Coloque as bolinhas em forminhas para empada (8,5 cm de diâmetro).
- 7.Pincele as bolinhas com ovo batido.
- 8.Pré-aqueça o forno a 180 graus Celsius.
- 9.Asse os pãozinhos pizza no forno pré-aquecido por 25 minutos.
- 10.Sirva e aproveite seus deliciosos pãozinhos pizza caseiros!



PÃOZINHO ALGODÃO

ingredientes

- 1 kg de farinha sem glúten UNIVERSAL (pode ser necessário mais de 1 kg, aqui usei 1 kg e meia xícara)
- 10 colheres de sopa de açúcar
- Meia xícara de óleo
- 1 colher de sopa rasa de sal
- 600 ml de leite morno
- 20 gramas de fermento biológico seco

PÃOZINHO ALGODÃO

modo de prepara

1. Em uma tigela grande, misture o açúcar, óleo, sal, leite morno e fermento biológico seco.
2. Adicione gradualmente a farinha sem glúten, mexendo bem até obter uma massa macia. Pode ser necessário ajustar a quantidade de farinha, dependendo da consistência da massa.
3. Deixe a massa descansar por 1 hora. Durante esse tempo, ela deverá crescer.
4. Modele a massa conforme sua preferência. Pode fazer pães redondos, rosquinhas, ou o formato desejado.
5. Deixe a massa descansar por mais 1 hora para permitir que ela cresça novamente.
6. Pré-aqueça o forno a 180 graus Celsius.
7. Asse os pães por aproximadamente 30 minutos ou até que estejam dourados.
8. Após assar, finalize os pães com manteiga e ervas e as rosquinhas com a calda de açúcar.



TORRADAS OU CROTONS

ingredientes

- Fatias de pão cortadas finas (aproximadamente 1 cm de espessura)
- Azeite
- Alho amassado (opcional, a gosto)
- Sal
- Orégano

modo de prepara

1. Pré-aqueça o forno a 230 graus Celsius.
2. Em uma tigela, misture azeite, sal, orégano e alho amassado a gosto. Certifique-se de que a mistura esteja bem equilibrada para obter um sabor harmonioso.
3. Pincele cada fatia de pão com a mistura de azeite e temperos. Certifique-se de cobrir uniformemente ambos os lados.
4. Coloque as fatias de pão em uma assadeira ou diretamente na grade superior do forno.
5. Leve ao forno pré-aquecido e asse por cerca de 35 minutos ou até que fiquem douradas e crocantes.
6. Verifique ocasionalmente para garantir que não queimem. O tempo de cozimento pode variar com base na espessura das fatias e na potência do forno.
7. Retire do forno e deixe esfriar antes de servir.
8. Estas torradas ou crotons são ótimas para acompanhar sopas, patês, queijos ou mesmo para serem consumidas com geléias. Aproveite!



GOSTINHO DE PÃO FRANCÊS

ingredientes

- 90 g de polvilho doce
- 20 ml de azeite
- 7 g de fermento em pó Royal
- 1 ovo
- 160 g de farinha de arroz
- 20 g de açúcar
- 10 g de fermento biológico
- 350 ml de água morna
- 100 g de amido de milho
- 1 colher de chá de sal
- 20 g de fécula de batata
- 5 g de goma xantana

GOSTINHO DE PÃO FRANCÊS

modo de prepara

- 1.Misture os ingredientes secos em uma tigela e reserve.
- 2.Em outra tigela, misture os ingredientes líquidos: azeite, ovo e água morna.
- 3.Adicione os ingredientes líquidos aos secos e misture bem até obter uma massa homogênea.
- 4.Bata a massa na batedeira com gancho ou raquete por 5 minutos, ou amasse à mão por 10 minutos. Quanto mais bater, mais lisa e uniforme ficará a massa.
- 5.Coloque a massa em uma forma untada e enfarinhada, com tamanho aproximado de 11 x 22.
- 6.Use uma colher umedecida para alisar a superfície do pão.
- 7.Deixe a massa crescer por 30 minutos ou até dobrar de volume.
- 8.Pré-aqueça o forno a 200 graus Celsius por 10 minutos antes de assar.
- 9.Asse o pão no forno pré-aquecido por 40 a 45 minutos.
- 10.Depois de assado, desenforme ainda quente e deixe esfriar sobre uma grade para evitar a formação de água no fundo.
- 11.Evite cortar o pão quente para manter a umidade. Se desejar congelar, fatie e guarde em saco plástico no freezer por até 2 meses ou na geladeira por 5 dias.
- 12.For a geladeira, o pão permanece macio por até 3 dias. Ao reaquecer, coloque uma fatia no microondas por 10 segundos ou utilize a tostadeira. Aproveite!



PÃOZINHO DE MINUTO

ingredientes

- 10 g de fermento biológico seco
- 20 g de açúcar
- 60 g de manteiga derretida ou óleo
- 350 ml de leite morno, água ou leite vegetal
- 100 g de batata inglesa cozida e amassada
- 1 ovo médio

Ingredientes secos:

- 7 g de fermento em pó Royal
- 5 g de goma xantana
- 1/2 colher de chá de sal
- 50 g de polvilho doce
- 150 g de farinha de arroz
- 50 g de amido de milho

Para a forma: Forma de cupcake ou forminhas de empadinhas

PÃOZINHO DE MINUTO

modo de prepara

1. Em uma tigela ou liquidificador, misture a batata inglesa cozida e amassada (já fria), o ovo, o leite morno (ou água/leite vegetal) e a manteiga derretida ou óleo.
2. Em outra tigela, misture os ingredientes secos: farinha de arroz, polvilho doce, amido de milho, goma xantana, açúcar, fermento biológico seco, fermento em pó Royal e sal.
3. Adicione os ingredientes secos à mistura de batata e bata a massa na batedeira com gancho ou raquete por 5 minutos, ou amasse à mão por 10 minutos. Quanto mais bater, mais lisa e uniforme ficará a massa.
4. Preencha forminhas de cupcake ou forminhas de empadinhas. Use uma colher umedecida para alisar a superfície do pão.
5. Deixe a massa crescer por 30 minutos (o tempo pode variar de acordo com a temperatura ambiente).
6. Pré-aqueça o forno a 200 graus Celsius.
7. Asse os pãezinhos no forno pré-aquecido por 35 minutos. Se o seu forno tiver duas grades, use a parte de cima.
8. Após esfriar, você pode embalar em saco plástico e armazenar por 2 a 3 dias fora da geladeira ou congelar por até 3 meses. Aproveite!

Obs.: Caso goste pode colocar gotas de chocolate no meio.



PÃO FRANCÊS NA AIR FRYER

ingredientes

- 1 ovo
- 10g fermento biológico seco
- 30g polvilho doce
- 280ml de água morna
- 30g polvilho azedo
- 6g goma xantana
- 1 colher de sopa de açúcar
- 50g farinha de arroz 30g
- fécula de batata 7g
- fermento químico em pó 1
- colher de chá de sal 30ml
- de azeite ou óleo

modo de preparo

1. Em uma tigela, misture a farinha de arroz, a fécula de batata, o polvilho doce, o polvilho azedo, a goma xantana, fermento químico em pó, fermento biológico seco, o sal e o açúcar.
2. Acrescente água morna e o ovo. Misture até formar uma massa homogênea.
3. Pode bater na batedeira por 5 minutos ou a mão por 10 minutos, acrescente o azeite aos poucos.
4. Enfarinhe a superfície com farinha de arroz, divida a massa em pequenas porções, abra a massa e enrole, formando um rolinho. Descanse por 40 minutos.
5. Pré-aqueça a Air Fryer a 180°C.
6. Coloque os pães na cesta da Air Fryer, caso o cesto seja vazado utilize, papel manteiga ou aqueles cestos de silicone, para fazer os desenhos no pão utilize uma faca úmida na água borrife água.
7. Asse por 15-20 minutos, virando na metade do tempo e borrifando água, até que fiquem douradas e cozidas por dentro. Deixe esfriar antes de cortar e servir.



PÃO DE INHAME

ingredientes

- 10 g de fermento biológico seco
- 7 g de fermento em pó Royal
- 150 g de farinha de arroz
- 50 g de polvilho doce
- 80 g de amido de milho
- 50 g de farinha de linhaça
- 5 g de goma xantana
- 20 g de açúcar branco ou demerara
- 1/2 colher de chá de sal

No liquidificador:

- 30 ml de azeite ou óleo
- 250 ml de água morna
- 160 g de inhame cru picado
- 2 ovos

PÃO DE INHAME

modo de prepara

- 1.No liquidificador, misture o inhame cru picado, ovos, azeite ou óleo, e água morna até obter uma mistura homogênea.
- 2.Em uma tigela, misture os ingredientes secos: farinha de arroz, polvilho doce, amido de milho, farinha de linhaça, açúcar, fermento biológico seco, goma xantana, fermento em pó Royal e sal.
- 3.Adicione a mistura líquida à tigela de ingredientes secos e bata bem até obter uma massa lisa.
- 4.Preencha uma forma de pão de 11 x 22 x 7 cm de altura com a massa. Use uma colher umedecida para alisar a superfície do pão.
- 5.Deixe a massa crescer por 30 minutos ou até dobrar de tamanho.
- 6.Pré-aqueça o forno a 200 graus Celsius.
- 7.Asse o pão no forno pré-aquecido por 45 minutos. Se o seu forno tiver duas grades, asse na grade de baixo.
- 8.Depois de frio, fatie e guarde em um saco plástico em local fresco e arejado por 2 a 3 dias. Se o pão contiver inhame, é melhor refrigerá-lo no terceiro dia. Pode ser congelado por até 3 meses. Aproveite!



NIKUMAN - PÃOZINHO CHINÊS

ingredientes

Massa:

- 5 g de goma xantana
- 30 ml de óleo
- 200 g de farinha de arroz
- 1 ovo
- 7 g de fermento em pó Royal
- 10 g de fermento biológico seco
- 30 g de açúcar
- 100 g de polvilho doce
- 50 g de amido de milho
- 30 g de fécula de batata
- 1/2 colher de chá de sal
- 300 ml de água em temperatura ambiente

Sugestão de Recheio (Original - Triturado no Processador):

- 1 bowl de repolho
- 200 g de carne de porco
- 1/2 cebola picada
- 1 colher de sopa de gengibre
- 2 colheres de chá de alho
- 1/2 xícara de chá de cenoura picada
- 1 colher de chá de sal (a gosto)
- 2 colheres de sopa de molho shoyu
- 2 colheres de sopa de vinagre
- 2 colheres de chá de açúcar
- Pimenta-do-reino a gosto
- 1 colher de sopa de amido de milho
- 1 ovo
- Óleo de gergelim torrado

NIKUMAN - PÃOZINHO CHINÊS

modo de prepara

1. Para a massa, misture todos os ingredientes secos em uma tigela grande.
2. Adicione o óleo, o ovo e a água em temperatura ambiente. Misture bem até formar uma massa homogênea.
3. Divida a massa em 10 porções iguais.
4. Para o recheio, processe todos os ingredientes até obter uma mistura uniforme.
5. Abra cada porção da massa em um círculo, coloque uma porção do recheio no centro e feche a massa, dando-lhe a forma de um pãozinho.
6. Coloque os pãezinhos recheados sobre pedaços de papel manteiga (7 cm x 7 cm), borrife água e deixe crescer por cerca de 30 minutos.
7. Cozinhe os pãezinhos na panela a vapor por 20 minutos. Certifique-se de forrar a tampa com um pano de prato para evitar respingos de água nos pãezinhos.
8. Aproveite seus Nikuman sem glúten!



PÃO PARA SANDUÍCHE

ingredientes

- 10 g de fermento biológico seco
- 7 g de fermento em pó Royal
- 180 g de farinha de arroz
- 60 g de amido de milho
- 80 g de polvilho doce
- 50 g de farinha de linhaça dourada ou marrom
- 10 g de chia
- 5 g de goma xantana
- 30 g de açúcar branco ou demerara
- 1/2 colher de chá de sal
- 2 ovos
- 40 ml de azeite ou óleo
- 150 g de batata cozida e espremida
- 300 a 350 ml de água morna

PÃO PARA SANDUÍCHE

modo de prepara

- 1.Misture as farinhas, a linhaça, a chia, o açúcar, o fermento biológico seco, a goma xantana, o fermento em pó Royal e o sal em uma tigela grande.
- 2.Adicione os ovos, o azeite ou óleo, a água morna e a batata espremida. Misture bem até formar uma massa homogênea.
- 3.Bata a massa na batedeira por 5 minutos ou bata à mão por 10 minutos. A massa será grudenta.
- 4.Molhe as mãos com água para moldar a massa e modele-a conforme desejado. Deixe crescer por 20 minutos ou até dobrar de tamanho.
- 5.Asse em forno pré-aquecido a 200 graus, utilizando a grade de cima, por 35 minutos.
- 6.Após esfriar, embale em saco plástico fora da geladeira por 2 dias ou congele por até 3 meses.
- 7.Desfrute do seu pão macio e nutritivo!



PÃO DE BATATA-DOCE NA AIR FRYER

ingredientes

- 1 batata doce média cozida
- 1 colher de óleo de coco
- 2 ovos
- 3 xícaras de leite em pó desnatado
- 1 colher de fermento em pó
- Sal a gosto
- 1 gema para pincelar

modo de preparo

1. Cozinhe a batata doce até que ela esteja completamente macia. Descasque e amasse-a.
2. Em uma tigela, misture a batata doce amassada, óleo de coco, ovos, leite em pó desnatado, fermento em pó e sal a gosto.
3. Pré-aqueça a Air Fryer a 180°C.
4. Modele pequenas bolinhas com a massa e coloque-as na cesta da Air Fryer, que deve estar previamente untada.
5. Pincele a superfície das bolinhas com a gema de ovo batida.
6. Asse na Air Fryer por aproximadamente 15-20 minutos ou até que as bolinhas estejam douradas e firmes.
7. Deixe as bolinhas esfriarem um pouco antes de servir.



PÃO DOCE COM COBERTURA

ingredientes

- 10 g de fermento biológico seco
- 7 g de fermento em pó Royal
- 180 g de farinha de arroz
- 60 g de amido de milho
- 90 g de polvilho doce
- 50 g de aveia em flocos finos
- 40 g de açúcar branco ou demerara
- 6 g de goma xantana
- 2 ovos grandes
- 1/2 colher de chá de sal
- 70 g de manteiga ou margarina sem sal
- 150 ml de água ou leite morno
- 200 g de creme de leite

Cobertura:

- 4 colheres de sopa de leite
- 8 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro

PÃO DOCE COM COBERTURA

modo de prepara

1. Pré-aqueça o forno a 200 graus Celsius.
2. Em uma tigela grande, misture a farinha de arroz, o amido de milho, o polvilho doce, a aveia, o açúcar, o fermento biológico seco, a goma xantana e o fermento em pó Royal.
3. Adicione os ovos, a manteiga ou margarina, o sal, a água ou leite morno e o creme de leite à mistura seca. Misture bem até obter uma massa homogênea.
4. Despeje a massa em uma forma com furo no meio (20 cm de diâmetro, 7 cm de altura) e nivele-a. Use uma colher umedecida para alisar a superfície do pão.
5. Asse no forno pré-aquecido por 40 minutos ou até que um palito inserido no centro saia limpo.
6. Enquanto o pão assa, prepare a cobertura misturando o açúcar de confeiteiro com o leite até obter uma consistência cremosa.
7. Após esfriar, desenforme o pão e cubra com a cobertura.
8. Aproveite seu pão doce sem glúten com a deliciosa cobertura!



PÃO DE HAMBÚRGUER

ingredientes

- 10 g de fermento biológico seco
- 7 g de fermento em pó Royal
- 150 g de farinha de arroz
- 80 g de amido de milho
- 20 g de açúcar
- 60 g de polvilho doce
- 50 g de farinha de linhaça
- 6 g de goma xantana
- 1/2 colher de chá de sal

No liquidificador:

- 150 g de batata doce crua picada
- 250 ml de água morna quase quente
- 40 ml de azeite ou óleo
- 2 ovos

PÃO DE HAMBÚRGUER

modo de prepara

- 1.Pré-aqueça o forno a 190 graus Celsius.
- 2.Em uma tigela grande, misture a farinha de arroz, amido de milho, polvilho doce, farinha de linhaça, sal, açúcar, fermento biológico seco, goma xantana e fermento em pó Royal.
- 3.No liquidificador, processe a batata doce crua, azeite ou óleo, ovos e água morna até obter uma mistura homogênea.
- 4.Adicione a mistura líquida aos ingredientes secos e misture até formar uma massa homogênea.
- 5.Preencha forminhas redondas com fundo removível (7,5 cm de diâmetro e 2,5 cm de altura), deixando um pequeno espaço para a massa crescer. Use uma colher umedecida para alisar a superfície do pão.
- 6.Deixe crescer por 45 minutos ou até que dobrem de tamanho.
- 7.Pincele a superfície dos pães com ovo batido e decore com gergelim branco (opcional).
- 8.Asse no forno pré-aquecido por 35 minutos, na grade de cima.

- 1.Sugestão para o hambúrguer:
- 2.Use carne moída de primeira e coloque em um aro do tamanho do pão, apertando bem para sair todo o ar (1,5 cm de altura de carne).
- 3.Em uma frigideira com um fio de azeite não muito quente, coloque a carne no aro e tempere com sal e pimenta do reino a gosto.
- 4.Vire a carne e tempere do outro lado. Não aperte o hambúrguer para evitar deformações.
- 5.Deixe por 3 minutos de cada lado e está pronto. O segredo é temperar o hambúrguer na hora que está na frigideira para manter todo o sabor da carne.

Obs.: Não encha a forminha até a borda; deixe um pequeno espaço para a massa crescer durante o cozimento.



BISNAGUINHA

ingredientes

ETAPA 1 - FERMENTAÇÃO (misture e deixe descansando por 10 a 15 min):

- 100 ml de água morna
- 10 g de fermento biológico seco
- 20 g de açúcar refinado ou demerara

ETAPA 2 - LIQUIDIFICADOR (Bata todos os ingredientes no liquidificador e reserve):

- 100 g de mandioca crua picada
- 50 ml de óleo ou azeite
- 150 ml de água
- 2 ovos

ETAPA 3 - FARINHAS:

- 5 g de goma xantana
- 7 g de fermento em pó Royal
- 90 g de amido de milho
- 60 g de polvilho doce
- 1/2 colher de chá de sal
- 50 g de farinha de linhaça
- 100 g de farinha de arroz

BISNAGUINHA

modo de prepara

- 1.Misture a fermentação (ETAPA 1) com a mistura do liquidificador (ETAPA 2) e reserve.
- 2.Em uma tigela grande, misture as farinhas (ETAPA 3).
- 3.Adicione a mistura líquida à mistura de farinhas e mexa bem até obter uma massa homogênea.
- 4.Despeje a massa em uma forma de aproximadamente 19 x 27 cm, previamente untada e enfarinhada. Use uma colher umedecida para alisar a superfície do pão.
- 5.Deixe a massa descansar e crescer por cerca de 30 minutos ou até dobrar de tamanho.
- 6.Pré-aqueça o forno a 190 graus Celsius.
- 7.Asse no forno pré-aquecido por 30 minutos, na grade de cima.
- 8.Embalado em saco plástico e guardado em local fresco e arejado: 3 dias ou 5 dias na geladeira. No freezer: 3 meses.



PÃO INTEGRAL NA PANIFICADORA ELÉTRICA

ingredientes

- 1 e 1/2 xícara de farinha de arroz
- 1/2 xícara de polvilho doce
- 1/2 xícara de farinha de grão-de-bico
- 1/4 xícara de farinha de linhaça
- 1 colher de chá de goma xantana
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 e 1/2 colher de chá de fermento biológico seco
- 1 xícara de água morna
- 2 ovos
- 3 colheres de sopa de azeite de oliva
- Coloque sementes de sua preferência na massa como mix de gergelim, linhaça, nozes, castanhas.

modo de preparo

1. Coloque todos os ingredientes na cuba da panificadora na ordem indicada pelo fabricante.
2. Selecione o programa de "Pão Integral Sem Glúten" ou "Pão Integral" na panificadora e ajuste as configurações conforme necessário.
3. Inicie o ciclo de cozimento.
4. Após o ciclo terminar, retire o pão da panificadora, deixe esfriar um pouco antes de fatiar e servir.
5. Lembre-se de seguir as instruções específicas da sua panificadora elétrica para garantir melhores resultados.



PÃO BRIOCHE DE FORMA

ingredientes

- 60 g de amido de milho
- 30 g de açúcar
- 200 g de creme de leite 0% lactose ou vegetal
- 150 g de leite morno 0% lactose ou leite vegetal
- 5 g de fermento em pó Royal
- 30 g de fécula de batata
- 1 ovo
- 150 g de farinha de arroz
- 80 g de polvilho doce
- 5 g de goma xantana
- 10 g de fermento biológico seco
- 1/2 colher de chá de sal
- 60 g de margarina ou manteiga

PÃO BRIOCHE DE FORMA

modo de prepara

- 1.Em uma tigela grande, misture a farinha de arroz, amido de milho, polvilho doce, fécula de batata, açúcar, fermento biológico seco, goma xantana, fermento em pó Royal e sal.
- 2.No liquidificador, adicione o ovo, margarina ou manteiga, creme de leite e leite morno. Bata até obter uma mistura homogênea.
- 3.Despeje a mistura líquida na tigela com os ingredientes secos e mexa bem até formar uma massa homogênea. Use uma colher umedecida para alisar a superfície do pão, e pode deixar decorado como quiser.
- 4.Deixe a massa crescer em um local aquecido por cerca de 40 minutos ou até dobrar de tamanho.
- 5.Pré-aqueça o forno a 200 graus Celsius.
- 6.Coloque a massa em uma forma de aproximadamente 11 x 22 x 7 cm.
- 7.Asse no forno pré-aquecido por 40 a 45 minutos, ou até que o pão esteja dourado e cozido por dentro.
- 8.Lembre-se de ajustar o tempo de cozimento conforme necessário, pois os fornos podem variar.



PÃO AROMÁTICO COM ESPECIARIAS

ingredientes

- 1 colher de sobremesa de gengibre em pó
- 200 g de farinha de arroz
- 1 colher de chá de cravo em pó
- 70 g de amido de milho
- 20 g de chocolate 50% cacau em pó
- 60 g de castanhas trituradas (ou amêndoas, amendoim, etc.)
- 40 g de açúcar branco ou mascavo
- 7 g de fermento químico para bolos
- 10 g de fermento biológico seco
- 90 g de polvilho doce
- 1/2 colher de chá de sal
- 1 ovo
- 5 g de goma xantana
- 20 g de fécula de batata
- 350 ml de água morna
- 30 ml de azeite
- 1 colher de sobremesa de canela em pó

PÃO AROMÁTICO

modo de prepara

- 1.Em uma tigela, misture o cravo em pó, canela em pó, gengibre em pó, chocolate em pó, açúcar, sal e castanhas trituradas.
- 2.Em outra tigela, combine a farinha de arroz, polvilho doce, amido de milho, fécula de batata, fermento biológico seco, goma xantana e fermento químico para bolos.
- 3.No liquidificador, adicione o azeite, ovo e água morna. Bata até obter uma mistura homogênea.
- 4.Adicione a mistura líquida aos ingredientes secos e mexa bem até formar uma massa homogênea.
- 5.Deixe a massa crescer em um local aquecido por 30 a 45 minutos, ou até que dobre de tamanho.
- 6.Pré-aqueça o forno a 190 graus Celsius.
- 7.Coloque a massa em uma forma de aproximadamente 11 x 22 cm e 7 cm de altura. Use uma colher umedecida para alisar a superfície do pão.
- 8.Asse no forno pré-aquecido por 45 minutos, ou até que o pão esteja dourado e cozido por dentro.
- 9.Lembre-se de ajustar o tempo de cozimento conforme necessário, pois os fornos podem variar.



PÃO BOLINHA NA AIR FRYER

ingredientes

- 2 batatas inglesas cozidas e amassadas
- 1 ovo
- 1 colher se sopa de queijo ralado (opcional)
- 1 colher se sopa de fermento químico em pó
- 3 colheres de sopa de leite em pó
- 1 colher de amido de milho (utilizei marca maizena)
- 1 pitada de sal
- Azeite para untar as mãos
- 1 ovo batido para pincelar
- Gergelim para decorar (opcional)

modo de prepara

1. Em uma tigela, misture a batata, o ovo, queijo ralado e o fermento em pó .
2. Adicione o leite em pó, amido de milho, e o sal, mexendo até formar uma massa firme. Caso não de o ponto coloque mais leite em pó.
3. Modele pequenas bolinhas de massa com as mãos úmidas de azeite e coloque-as na cesta da Air Fryer.
4. Caso o cesto seja vazado utilize, papel manteiga ou aqueles cestos de silicone.
5. Pincele o pão com um ovo batido e coloque gergelim por cima (opcional).
6. Asse a 180°C por 15-20 minutos, agitando as bolinhas na metade do tempo.
7. Deixe esfriar um pouco antes de servir.



PÃO DE BATATA DOCE ROXA

ingredientes

- 7 g de fermento químico para bolos
- 30 ml de azeite
- 10 g de fermento biológico seco
- 1 ovo
- 30 g de açúcar
- 200 g de farinha de arroz
- 90 g de polvilho doce
- 380 ml de água morna
- 5 g de goma xantana
- 100 g de amido de milho
- 1/2 colher de chá de sal
- 160 g de batata doce roxa cozida e amassada

PÃO DE BATATA DOCE ROXA

modo de prepara

1. Pré-aqueça o forno a 200 graus Celsius.
2. Em uma tigela grande, misture a farinha de arroz, polvilho doce, amido de milho, fermento biológico seco, goma xantana, fermento químico para bolos e açúcar.
3. Adicione o azeite, ovo, sal, batata doce roxa amassada e água morna à mistura seca. Misture bem até obter uma massa homogênea.
4. Despeje a massa em uma forma de aproximadamente 11 x 22 cm. Use uma colher umedecida para alisar a superfície do pão.
5. Deixe a massa crescer por 30 a 45 minutos, ou até dobrar de tamanho.
6. Asse no forno pré-aquecido por 45 minutos, ou até que o pão esteja dourado e assado por dentro.
7. Se o seu forno tiver duas grades, asse na grade inferior.
8. Fora da geladeira, bem embalado e guardado em local fresco e arejado: 2 dias.
Se a sua região for muito quente, guarde na geladeira. No freezer: 3 meses.

Para Reaquecer: Uma fatia no microondas por 10 segundos ou na frigideira com tampa em fogo baixo.



PÃO COM ERVAS FRESCAS FINAS

ingredientes

- 1 colher de chá rasa de sal
- 200 g de farinha de arroz
- 10 g de fermento biológico seco
- 90 g de polvilho doce
- 20 g de açúcar
- 70 g de amido de milho
- 7 g de fermento em pó Royal
- 20 g de fécula de batata
- 5 g de goma xantana

No Liquidificador:

- 300 ml de água morna
- 1 xícara de chá de ervas frescas picadas
- 1 ovo
- 50 ml de azeite

PÃO COM ERVAS FRESCAS FINAS

modo de prepara

1. Pré-aqueça o forno a 200 graus Celsius.
2. Em uma tigela grande, misture a farinha de arroz, amido de milho, polvilho doce, fécula de batata, açúcar, fermento biológico seco, goma xantana, fermento em pó Royal e sal.
3. No liquidificador, bata o ovo, azeite, água morna e as ervas frescas.
4. Adicione a mistura líquida à mistura seca e misture bem até obter uma massa homogênea.
5. Despeje a massa em uma forma de aproximadamente 11 x 22 cm. Use uma colher umedecida para alisar a superfície do pão.
6. Deixe a massa crescer por 15 a 45 minutos, dependendo do clima local, até dobrar de tamanho.
7. Asse no forno pré-aquecido por 45 minutos, ou até que o pão esteja dourado e assado por dentro.
8. Depois de frio, fatiado e embalado em saco plástico, guarde em local fresco e arejado por 2 dias fora da geladeira. No freezer: 3 meses.
9. Ervas frescas picadas: manjerona, alecrim, coentro, salsinha e cebolinhas. Mas pode usar as ervas que mais gosta.



PÃO PITA

ingredientes

- 2 xícaras de farinha de arroz
- 1/2 xícara de fécula de batata
- 1/2 xícara de polvilho doce
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 xícara de água morna
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva

modo de prepara

- 1.Pré-aqueça o forno a 220°C.
- 2.Em uma tigela grande, misture a farinha de arroz, a fécula de batata, o polvilho doce, o fermento em pó, o sal e o açúcar.
- 3.Adicione a água morna e o azeite de oliva à mistura seca. Mexa até formar uma massa homogênea.
- 4.Divida a massa em pequenas porções e abra cada porção em discos finos em uma superfície enfarinhada.
- 5.Coloque os discos de massa em uma assadeira antiaderente e asse por 8-10 minutos, ou até que os pães inchem e fiquem dourados.
- 6.Retire do forno e deixe esfriar antes de servir.

Certifique-se de que a farinha de arroz seja fina para obter uma textura mais suave no pão pita. Para manter a umidade, armazene os pães em um recipiente hermético após o resfriamento.



PÃO DE BATATA-DOCE NA PANIFICADORA ELÉTRICA

ingredientes

- 1 xícara de purê de batata-doce
- 2 xícaras de farinha de arroz
- 1/2 xícara de polvilho doce
- 1/4 xícara de farinha de amêndoas
- 1 colher de chá de goma xantana
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 e 1/2 colher de chá de fermento biológico seco
- 1 xícara de água morna
- 2 ovos
- 3 colheres de sopa de azeite de oliva

modo de preparo

1. Coloque todos os ingredientes na cuba da panificadora na ordem indicada pelo fabricante.
2. Selecione o programa de pão básico ou integral na panificadora e ajuste as configurações conforme necessário.
3. Inicie o ciclo de cozimento.
4. Após o ciclo terminar, retire o pão da panificadora, deixe esfriar um pouco antes de fatiar e servir.
5. Adapte as receitas conforme as orientações da sua panificadora e aproveite o pão sem glúten!



PÃO DE FUBÁ COM ABÓBORA

ingredientes

- 50 g de amido de milho
- 5 g de goma xantana
- 10 g de fermento biológico seco
- 100 g de farinha de arroz
- 1/2 colher de chá de sal
- 7 g de fermento químico para bolos
- 20 g de Xilitol ou açúcar
- 200 g de fubá
- 60 g de polvilho doce

No Liquidificador:

- 30 ml de azeite ou óleo
- 350 ml de água morna
- 150 g de abóbora madura crua picada
- 1 ovo

PÃO DE FUBÁ COM ABÓBORA

modo de prepara

1. Pré-aqueça o forno a 200 graus Celsius.
2. Em uma tigela grande, misture o fubá, farinha de arroz, polvilho doce, amido de milho, Xilitol, fermento biológico seco, goma xantana, fermento químico para bolos e sal.
3. No liquidificador, triture a abóbora com o ovo, azeite ou óleo e água morna.
4. Adicione a mistura líquida à mistura seca e bata bem até obter uma massa lisa.
5. Despeje a massa em uma forma de aproximadamente 11 x 22 cm. Use uma colher umedecida para alisar a superfície do pão.
6. Asse no forno pré-aquecido por 40 a 45 minutos, ou até que o pão esteja dourado e assado por dentro.
7. Desenforme o pão ainda quente para evitar umidade embaixo do pão. Fatie somente depois de frio.
8. Depois de frio, fatiado e embalado, guarde em local fresco e arejado por 2 dias. Por conter abóbora, recomendo guardar na geladeira. No freezer: 3 meses.



PÃO SIMPLES NA PANIFICADORA ELÉTRICA

ingredientes

- 2 xícaras de farinha de arroz
- 1/2 xícara de polvilho doce
- 1/4 xícara de farinha de amêndoas
- 1 colher de chá de goma xantana
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 e 1/2 colher de chá de fermento biológico seco
- 1 xícara de água morna
- 2 ovos
- 3 colheres de sopa de azeite de oliva

modo de preparo

1. Coloque todos os ingredientes na cuba da panificadora na ordem indicada pelo fabricante.
2. Selecione o programa de pão básico ou integral na panificadora e ajuste as configurações conforme necessário.
3. Inicie o ciclo de cozimento.
4. Após o ciclo terminar, retire o pão da panificadora, deixe esfriar um pouco antes de fatiar e servir.



PÃO DE BANANA

- 80 g de amido de milho
- 5 g de goma xantana
- 10 g de chia
- 1/2 colher de chá de sal
- 7 g de fermento em pó Royal
- 30 g de açúcar
- 230 a 250 ml de água morna
- 1 ovo pequeno
- 220 g de farinha de arroz
- 10 g de fermento biológico seco
- 30 ml de azeite
- 80 g de polvilho doce
- 250g ou 2 bananas bem maduras, amassadas

PÃO DE BANANA

modo de prepara

- 1.Pré-aqueça o forno a 200 graus Celsius.
- 2.Em uma tigela grande, misture a farinha de arroz, amido de milho, polvilho doce, açúcar, chia, fermento biológico seco, goma xantana, fermento em pó Royal e sal.
- 3.No liquidificador, bata as bananas com o ovo, azeite e água morna até obter uma mistura homogênea.
- 4.Adicione a mistura líquida à mistura seca e bata bem até obter uma massa lisa.
- 5.Despeje a massa em uma forma de aproximadamente 11 x 22 cm. Use uma colher umedecida para alisar a superfície do pão.
- 6.Deixe a massa crescer por 45 minutos a 1 hora em dias frios, 30 minutos em dias nublados ou 15 minutos em dias quentes, ou até que dobre de tamanho.
- 7.Asse no forno pré-aquecido por 45 minutos ou até que o pão esteja dourado e assado por dentro.
- 8.Desenforme o pão ainda quente e deixe esfriar sobre uma grade.
- 9.Fatiado e embalado em saco plástico, guarde em local seco e arejado por 2 dias fora da geladeira. No freezer: 3 meses.
- 10.Para Reaquecer: No microondas: 1 fatia por 10 segundos. Na frigideira, sanduicheira, etc.



PÃO DOCE FUNCIONAL

ingredientes

Deixar de molho por 10 a 15 minutos:

- 300 ml de água quente
- 80 g de uvas passas pretas

No liquidificador:

- As uvas passas hidratadas
- 20 ml de azeite ou óleo
- 1 ovo

Mistura dos Secos:

- 90 g de amido de milho
- 5 g de goma xantana
- 10 g de fermento biológico seco
- 1/2 colher de chá de sal
- 7 g de fermento em pó Royal
- 100 g de polvilho doce
- 150 g de farinha de arroz
- 50 g de linhaça triturada ou farinha
- 15 g de chia

modo de prepara

1. Deixe as uvas passas de molho em água quente por 10 a 15 minutos.
2. No liquidificador, bata as uvas passas hidratadas, o ovo e o azeite até obter uma mistura homogênea.
3. Em uma tigela grande, misture os ingredientes secos: farinha de arroz, polvilho doce, amido de milho, chia, linhaça, fermento biológico seco, goma xantana e fermento em pó Royal e sal.
4. Adicione a mistura líquida à mistura de ingredientes secos e bata na batedeira por 5 minutos ou à mão por 10 minutos, até obter uma massa lisa.
5. Deixe a massa crescer por 30 a 45 minutos, ou até dobrar de tamanho, dependendo do clima local.
6. Despeje a massa em uma forma de aproximadamente 11 x 22 cm. Use uma colher umedecida para alisar a superfície do pão.
7. Asse em forno pré-aquecido a 200 graus por 45 minutos, ou até que o pão esteja dourado e cozido por dentro.
8. Desenforme o pão ainda quente e deixe esfriar sobre uma grade.
9. Durabilidade: Fatiado e embalado em saco plástico, guarde em local seco e arejado por 2 a 3 dias fora da geladeira. No freezer: 3 meses.



BISNAGUINHA DE ABÓBORA

ingredientes

No Liquidificador:

- 1 ovo
- 50 ml de azeite
- 150 g de abóbora madura crua e picada
- 250 ml de água

Massa:

- 7 g de fermento químico (para bolos)
- 1/2 colher de chá de sal
- 90 g de polvilho doce
- 200 g de farinha de arroz
- 80 g de amido de milho
- 40 g de açúcar
- 5 g de goma xantana
- 10 g de fermento biológico seco
- 50 g de abóbora madura crua picada

BISNAGUINHA DE ABÓBORA

moda de prepara

- 1.Ligue o forno a 200 graus e deixe aquecer por 10 minutos antes de assar as bisnaguinhas.
- 2.No liquidificador, triture 150 g de abóbora com 1 ovo, azeite e 250 ml de água até obter uma mistura homogênea.
- 3.Em uma tigela grande, combine a farinha de arroz, polvilho doce, amido de milho açúcar, fermento biológico seco, goma xantana, fermento químico para bolos e sal.
- 4.Adicione a mistura de abóbora triturada e 50 g de abóbora picada. Mexa até obter uma massa uniforme.
- 5.Bata bem a massa até que fique lisa e homogênea. A consistência adequada é essencial para uma boa bisnaguinha.
- 6.Coloque a massa em um saco de confeitar ou saco plástico resistente, cortando a ponta para que saia a massa (aproximadamente 4 cm de diâmetro).
- 7.Modele as bisnaguinhas em uma forma retangular (18 x 27 cm). Use uma colher umedecida para alisar a superfície das bisnaguinhas.
- 8.Leve ao forno preaquecido a 200 graus por 30 minutos. Se possível, utilize a grade superior do forno.
- 9.Retire as bisnaguinhas do forno quando estiverem douradas e assadas. Deixe esfriar antes de servir.



PÃO DE SANDUÍCHE

ingredientes

Etapa 1 - Fermento (Misture e deixe descansar por 5 minutos. Reserve):

- 10 g de fermento biológico seco
- 350 ml de água morna

Etapa 2 - Massa:

- 100 g de polvilho doce
- 1/2 colher de chá de sal
- 100 g de amido de milho
- 1 ovo
- 150 g de farinha de arroz
- 7 g de fermento químico em pó
- 20 g de açúcar
- 50 ml de azeite
- 6 g de goma xantana
- 100 g de fécula de batata

PÃO DE SANDUÍCHE

modo de prepara

- 1.Misture a água morna com o fermento biológico seco. Deixe descansar por 5 minutos. Reserve.
- 2.Em uma tigela grande, combine a farinha de arroz, polvilho doce, amido de milho, fécula de batata, açúcar, goma xantana, fermento químico para bolos, ovo, sal e azeite.
- 3.Adicione a mistura de fermento à massa.
- 4.Bata bem a massa até que fique homogênea, formando um véu quando levantada.
- 5.Deixe a massa crescer por 30 minutos ou até dobrar de tamanho.
- 6.Pré-aqueça o forno a 200 graus por 10 minutos.
- 7.Modele a massa em uma forma de pão de aproximadamente 11 x 22 cm e 7 cm de altura. Use uma colher umedecida para alisar a superfície do pão.
- 8.Asse o pão no forno pré-aquecido a 200 graus por 45 minutos, ou até que fique dourado e assado.
- 9.Armazene o pão bem embalado em local fresco e arejado por até 2 dias.
- 10.Pode ser congelado por até 3 meses.

Dica Extra: Para auxiliar no crescimento, crie uma estufa colocando uma bacia com 1 xícara de água quente. A umidade ajudará o fermento biológico a agir.



PÃO DOCE COM UVAS PASSAS

ingredientes

30 g de fécula de batata

60 g de açúcar

7 g de fermento em pó Royal

200 g de farinha de arroz

100 g de amido de milho

100 a 150 g de uvas passas secas pretas

1/2 colher de chá de sal

90 g de polvilho doce 320 ml de leite de amêndoas morno (ou de castanhas, aveia, arroz, coco, água) 1 ovo 10 g de fermento biológico 5 g de goma xantana 50 ml de azeite ou óleo

PÃO DOCE COM UVAS PASSAS

modo de prepara

- 1.Misture os ingredientes secos (farinha de arroz, amido de milho, polvilho doce, fécula de batata, açúcar, fermento biológico, goma xantana, fermento em pó Royal e sal).
- 2.Adicione os ingredientes líquidos (ovo, leite de amêndoas, azeite ou óleo) por último.
- 3.Bata na batedeira com gancho ou raquete por 3 a 5 minutos ou à mão por 10 minutos, até que a massa fique lisa e uniforme.
- 4.Acrescente as uvas passas à massa.
- 5.Coloque a massa em uma forma untada e enfarinhada (11 x 22 cm). Use uma colher umedecida para alisar a superfície do pão.
- 6.Deixe crescer por 30 minutos ou até dobrar de volume.
- 7.Pré-aqueça o forno a 200 graus.
- 8.Antes de assar, opcionalmente, pincele com ovo batido.
- 9.Asse por 40 minutos no forno na parte da grade inferior, onde a temperatura é mais quente, formando uma crosta na parte inferior do pão, deixando a estrutura mais firme.
- 10.Desenforme ainda quente e deixe esfriar sobre uma grade.
- 11.Evite cortar o pão enquanto estiver quente, espere esfriar para evitar ressecamento.
- 12.Não armazene na geladeira, pois isso pode deixá-lo endurecido.
- 13.Corte em fatias e armazene em saco plástico bem vedado, em local fresco e arejado.
- 14.Se não for consumir imediatamente, congele fatiado e retire apenas o que será consumido.
- 15.Reaqueça em frigideira, micro-ondas, forno, sanduicheira, etc.



PÃO DE FRIGIDEIRA

ingredientes

1ª Etapa - Fermento (Misture bem e reserve):

- 15 g de açúcar
- 200 ml de água morna
- 5 g de fermento biológico seco

2ª Etapa - Misturar os Secos:

- 5 g de fermento em pó Royal
- 1 ovo
- 150 g de farinha de arroz
- 10 g de fécula de batata
- 1 pitada de sal
- 1 colher de sopa de óleo
- 3 g de goma xantana
- 25 g de polvilho doce
- 25 g de amido de milho

PÃO DE FRIGIDEIRA

modo de prepara

- 1.Em um recipiente, misture a água morna, fermento biológico seco e açúcar.
Deixe repousar para dissolver os fermentos. Reserve.
- 2.Em uma tigela grande, combine a farinha de arroz, polvilho doce, amido de milho, goma xantana, fermento em pó Royal, fécula de batata e uma pitada de sal.
- 3.Adicione à mistura os ingredientes da 1ª Etapa (Fermento) e o ovo. Mexa bem e, por último, acrescente o óleo.
- 4.Pegue uma frigideira de 19 cm de diâmetro, untada com óleo. Coloque a massa do pão e deixe crescer.
- 5.Em dias frios, o crescimento pode levar até 1 hora; em dias quentes, aproximadamente 30 minutos, dependendo do clima local.
- 6.Após o crescimento, coloque a massa na frigideira, use uma colher umedecida para alisar a superfície do pão, e leve ao fogo extremamente baixo, tampe e deixe cozinhar (assar) por 15 minutos.
- 7.Vire o pão e deixe cozinhar por mais 15 minutos.

Obs.: O uso de fermento biológico seco proporcionará uma textura mais próxima à de um pão. Se utilizar apenas fermento em pó Royal, o resultado será mais semelhante a um bolo.

Super Dica: Evite cortar o pão quente. Espere esfriar antes de fatiar para manter a umidade. Armazene em saco plástico em local fresco e arejado.



PÃO ITALIANO RÚSTICO

ingredientes

ETAPA 1 (Fermentação) (Misture, deixe descansar por 5 minutos e RESERVE):

- 100 ml de água
- 10 g de fermento biológico
- 20 g de açúcar
- 20 g de farinha de arroz

ETAPA 2:

- 50 ml de óleo
- 60 g de polvilho doce
- 180 g de farinha de arroz
- 50 g de amido de milho
- 7 g de fermento em pó Royal
- 150 ml de água morna
- 50 g de fécula de batata
- 2 ovos
- 20 g de polvilho azedo
- 1 colher de chá de sal
- 5 g de goma xantana
- Fermento da ETAPA 1

PÃO ITALIANO RÚSTICO

modo de prepara

1. Em uma tigela grande, combine os ingredientes da ETAPA 2.
2. Utilizando uma batedeira com gancho ou raquete, bata por 5 minutos. Se preferir, pode ser feito à mão por 10 minutos.
3. Modele a massa em uma forma redonda.
4. Borrife água ao redor para alisar a superfície. Use uma colher umedecida para alisar a superfície do pão, para fazer os desenhos sobre o pão utilize uma faca úmida com água.
5. Deixe crescer por 30 minutos ou até dobrar de tamanho.
6. Pré-aqueça o forno a 200 graus.
7. Enfarinhe a forma.
8. Polvilhe com fubá ou farinha e faça cortes para decoração (opcional).
9. Leve para assar na grade da parte de baixo do forno por 40 minutos.
10. Após assado, retire o pão da assadeira e deixe esfriar sobre uma grade.
11. Desfrute do seu autêntico Pão Italiano Rústico!



PÃO CACHORRO QUENTE

ingredientes

- 2 xícaras de farinha de arroz
- 1/2 xícara de fécula de batata
- 1/4 xícara de polvilho doce
- 1 colher de chá de goma xantana
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de fermento biológico seco
- 3/4 xícara de leite morno (pode ser leite sem lactose ou vegetal)
- 3 colheres de sopa de óleo vegetal
- 2 ovos
- Gergelim para polvilhar (opcional)

PÃO CACHORRO QUENTE

modo de prepara

1. Em uma tigela grande, misture a farinha de arroz, a fécula de batata, o polvilho doce, a goma xantana, o sal e o açúcar.
2. Em uma xícara, dissolva o fermento no leite morno e deixe descansar por 5 minutos até formar espuma.
3. Adicione o fermento ativado, o óleo e os ovos à mistura de farinha. Misture bem até formar uma massa homogênea.
4. Divida a massa em partes e modele a massa com as mãos úmidas de água em um formato de cilindros para formar os pães de cachorro-quente.
5. Coloque os pães em uma assadeira untada ou forrada com papel manteiga.
6. Deixe os pães descansarem por cerca de 30 minutos, cobertos com um pano úmido, até dobrarem de tamanho.
7. Pré-aqueça o forno a 180°C.
8. Se desejar, pincele os pães com um pouco de leite e polvilhe gergelim por cima.
9. Asse por 20-25 minutos ou até que fiquem dourados.
10. Deixe esfriar antes de cortar ao meio e rechear com suas salsichas preferidas e condimentos.
11. Esses pães sem glúten são perfeitos para preparar cachorros-quentes deliciosos e adaptados para pessoas com restrições alimentares. Aproveite!



PÃO AUSTRALIANO

ingredientes

- 1 ovo
- 150 g de farinha de arroz
- 70 g de polvilho doce
- 30 g de fécula de batata
- 20 g de cacau em pó
- 50 g de açúcar mascavo
- 5 g de goma xantana
- 50 g de farinha de arroz integral
- 70 g de amido de milho
- 7 g de fermento em pó Royal
- 10 g de fermento biológico
- 1 colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de mel
- 400 ml de água morna
- 30 ml de azeite ou óleo

PÃO AUSTRALIANO

modo de prepara

- 1.Em uma tigela grande, misture os ingredientes secos: farinha de arroz, farinha de arroz integral, amido de milho, polvilho doce, fécula de batata, cacau em pó, açúcar mascavo, goma xantana, fermento em pó Royal, fermento biológico e sal.
- 2.Em seguida, adicione os ingredientes líquidos: ovo, mel, azeite (ou óleo). Bata a massa na batedeira com gancho ou raquete (para massas pesadas) por 5 minutos ou à mão por 10 minutos. A consistência deve ser lisa e uniforme.
- 3.Coloque a massa em uma forma untada e enfarinhada, alisando a superfície com uma colher umedecida. Polvilhe com farelo de aveia ou fubá.
- 4.Deixe a massa crescer por 30 minutos ou até dobrar de volume.
- 5.Pré-aqueça o forno a 200 graus.
- 6.Asse o pão por 40 minutos, preferencialmente na grade debaixo do forno para formar uma crosta firme.
- 7.Desenforme o pão ainda quente e deixe esfriar sobre uma grade.

Super Dica: Evite cortar o pão enquanto estiver quente para manter a umidade. Após esfriar totalmente, fatie e armazene em saco plástico. Não é necessário refrigerar. O pão tem durabilidade de 5 dias em temperatura ambiente. Se for congelar, pode ser armazenado por até 2 meses no freezer.

Segredo para uma Aparência Bonita: Ao passar a colher sobre a massa para alisá-la, deixe o centro mais alto do que as laterais. Durante o crescimento, o pão igualará, resultando em uma aparência bonita e uniforme. Verifique o vídeo para observar a superfície antes de levar para crescer.



PÃO SÍRIO II

ingredientes

- 10 g de fécula de batata
- 3 g de goma xantana
- 200 g de farinha de arroz
- 25 g de polvilho doce
- 3 g de sal
- 1 colher de sopa de azeite
- 25 g de amido de milho
- 210 ml de água
- 3 g de fermento em pó Royal
- 3 g de fermento biológico seco

PÃO SÍRIO II

modo de prepara

- 1.Misture a água com o fermento biológico seco e reserve.
- 2.Em uma bacia, misture a farinha de arroz, polvilho doce, amido de milho, fécula de batata, goma xantana, fermento em pó Royal, fermento biológico seco e sal.
- 3.Adicione gradualmente a mistura de fermento biológico aos ingredientes secos, misturando bem. Por último, acrescente o azeite e sove bem a massa.
- 4.Deixe a massa descansar por 10 minutos.
- 5.Abra a massa em discos de 15 a 18 cm de diâmetro e 3 mm de espessura. Após abrir, deixe descansar por mais 15 minutos.
- 6.Aqueça uma frigideira e, quando estiver bem quente, coloque um dos discos de massa. Quando começar a formar bolhas pequenas, vire o pão com uma espátula. Em dois minutos, ele inflará, criando uma bolha grande. Se a bolha crescer apenas de um lado, pressione a espátula para igualar.
- 7.Após retirar da frigideira, deixe os pães descansarem com um pano sobre eles para evitar o ressecamento.
- 8.Guarde os pães em um saco plástico. Podem ser congelados por até 15 dias.

Dica: Para quem preferir, também é possível assar os pães em um forno pré- aquecido a 250 graus. Deixe uma forma dentro para manter a temperatura alta e vá colocando os pães conforme necessário.



PÃO HOT DOG

ingredientes

Hidratação do Fermento:

- 50 ml de água morna para 1 sachê de fermento biológico seco

Mistura dos Secos na Batedeira:

- 150 g de farinha de arroz
- 7 g de fermento em pó Royal
- 1/2 colher de chá de sal
- 5 g de goma xantana
- 90 g de polvilho doce
- 40 g de açúcar
- 100 g de amido de milho

Ingredientes Úmidos:

- 50 ml de óleo
- 170 ml de água
- 2 ovos inteiros
- Fermento biológico já hidratado

PÃO HOT DOG

modo de prepara

1. Em uma tigela, hidrate o fermento biológico seco em 50 ml de água morna. Reserve por alguns minutos até que fique ativo.
2. Na batedeira, misture a farinha de arroz, amido de milho, polvilho doce, açúcar, sal, fermento em pó Royal e goma xantana.
3. Adicione o óleo, água, fermento biológico já hidratado e ovos inteiros à mistura de secos na batedeira. Bata bem até obter uma massa homogênea.
4. Com as mãos umedecidas em água fria, modele a massa em formato de pãezinhos. Coloque-os em uma assadeira.
5. Deixe os pãezinhos crescerem por 20 minutos.
6. Leve ao forno pré-aquecido a 200 graus por 25 minutos ou até que fiquem dourados.

Dica: Sirva esses pães deliciosos para hot dog e aproveite suas receitas favoritas de lanches!



PÃO ALGODÃO

ingredientes

- 200 g de Farinha de arroz
 - 100 g de Polvilho doce
 - 100 g de Amido de milho
 - 5 g de Goma Xantana (1 colher de chá)
 - 3 g de Sal (1/2 colher de chá)
 - 8 g de Fermento químico (2 colheres de chá)
 - 2 ovos
 - 45 g de Manteiga (3 colheres de sopa)
 - 5 g de Vinagre de maçã (1 colher de chá)
-
- 160 ml de Água
 - 3 colheres de sopa (40 g) de Açúcar
 - 6 g de Fermento biológico

PÃO ALGODÃO

modo de prepara

- 1.Em 160 ml de água coloque 3 colheres de sopa de açúcar e mexa até dissolver.
- 2.Polvilhe 6g de fermento biológico sobre a mistura, mexa levemente e deixe descansar por 5-10 minutos, até formar espuma.

- 1.Em uma tigela grande, combine 200g de farinha de arroz, 100g de polvilho doce, 100g de amido de milho, 1 colher de chá de goma xantana, 1/2 colher de chá de sal e 2 colheres de chá de fermento químico. Mexa bem.
- 2.Bata 2 ovos adicione a massa, após adicione 3 colheres de sopa de manteiga temperatura ambiente, e o vinagre e misture bem.
- 3.Adicione a esponja de fermento à massa aos poucos e misture bem até obter uma massa homogênea, a massa ficara pegajosa e lisa, não pode ficar seca e nem escorrendo.
- 4.Molde a massa em forma de bolinhas, pode polvilhar a mão com farinha de arroz caso seja necessário ou até mesmo passar um pouco de manteiga nas mãos e após moldar coloque em uma forma untada.
- 5.Pode usar um boleador de sorvete caso prefira, ou pode até mesmo fazer em forma de pão.
- 6.Cubra a massa com um pano úmido e deixe descansar em local morno por aproximadamente 1 hora, até dobrar de tamanho.
- 7.Pré-aqueça o forno a 180°C.
- 8.Asse por 15 minutos, e coloque uma folha de papel alumínio em cima dos pães, lado brilhante para baixo e deixe assar por mais 15 minutos.
- 9.Após estar bem douradinho retire do forno e pincele Manteiga sobre os pães para da aquele toque especial.
- 10.Deixe o pão esfriar na forma por alguns minutos antes de transferi-lo para uma grade para esfriar completamente.

Obs.: Você pode fazer a forma do seu pão do modo que preferir, em forma ou bolinha.



SHOKUPAN PÃO DE LEITE DE HOKKAIDO

ingredientes

Massa do Pão:

- 200g de farinha de arroz
- 20ml de óleo
- 1/2 colher de chá de sal
- 100g de amido de milho
- 350ml de leite
- 2 ovos
- 90g de polvilho doce
- 10g de fermento biológico seco
- 5g de goma xantana
- 30g de fécula de batata
- 30g de açúcar
- 7g de fermento em pó Royal
- 15g de manteiga em temperatura ambiente

SHOKUPAN PÃO

modo de prepara

1. Para a Goma Tangzhong, misture 15g de farinha de arroz (marca URBANO) com 10g de polvilho doce.
2. Adicione 80ml de água à mistura.
3. Leve a mistura ao fogo até ferver e engrossar. Desligue o fogo.
4. Para a massa do pão, em uma tigela grande, misture 200g de farinha de arroz (marca URBANO), 100g de amido de milho Maizena, 90g de polvilho doce, 30g de fécula de batata, 30g de açúcar, 10g de fermento biológico seco (Fleischmann), 5g de goma xantana e 7g de fermento em pó Royal.
5. Em outra tigela, misture 2 ovos médios, 350ml de leite, 15g de manteiga em temperatura ambiente, 20ml de óleo e 1/2 colher de chá de sal.
6. Adicione os ingredientes líquidos aos secos. Misture bem.
7. Acrescente a Goma Tangzhong preparada na Etapa 1 à mistura e misture novamente.
8. Bata a massa na batedeira com gancho por 5 minutos ou mais. Se for à mão, sove por 10 minutos até obter uma massa lisa e uniforme.
9. Coloque a massa em uma forma untada e enfarinhada, use uma colher umedecida para alisar a superfície do pão.
10. Cerca de 10 minutos antes de colocar o pão no forno, ligue-o a 200 graus para pré-aquecer.
11. Asse o pão por 45 minutos.
12. Se seu forno tiver duas grades, asse na grade inferior, onde é mais quente. Isso cria uma crosta ao redor do pão, dando-lhe uma estrutura forte.
13. Antes de assar, alise a massa com água para facilitar o desenformar.
14. Desenforme o pão ainda quente e deixe esfriar sobre uma grade para evitar que a umidade se acumule no fundo.
15. Bem embalado, o pão pode ser guardado em local fresco e arejado por 2 a 3 dias.
16. No freezer, o pão pode ser armazenado por 2 a 3 meses.

Obs.: Se o pão contiver ingredientes como batatas, abóboras, mandiocas (aipim), cebolas, etc., é necessário armazená-lo na geladeira.



PÃO DE MANDIOQUINHA CRUA

ingredientes

ETAPA 1:

- 100g de amido de milho
- 200g de farinha de arroz
- 10g de fermento biológico seco
- 6g de goma xantana
- 7g de fermento químico para bolos
- 30g de açúcar
- 1/2 colher de chá de sal
- 100g de polvilho doce

ETAPA 2 - Líquidos (No liquidificador triture tudo):

- 50ml de azeite
- 200g de mandioquinha crua picada
- 300ml de água
- 1 ovo

PÃO DE MANDIOQUINHA CRUA

modo de prepara

1.Em uma tigela grande, misture 200g de farinha de arroz, 100g de polvilho doce, 100g de amido de milho, 30g de açúcar, 1/2 colher de chá de sal, 10g de fermento biológico seco, 6g de goma xantana e 7g de fermento químico para bolos.

2.No liquidificador, triture 200g de mandioquinha crua picada, 1 ovo, 50ml de azeite e 300ml de água até obter uma mistura homogênea.

3.Adicione os líquidos à mistura seca e mexa bem até obter uma massa uniforme.

4.O grande segredo é bater bem até a massa atingir o ponto de véu, ou seja, ficar lisa e uniforme.

5.A forma de aproximadamente 11 x 22 x 7, mas use a forma que tiver em casa. Use uma colher umedecida para alisar a superfície do pão.

6.Ligue o forno para pré-aquecer 10 minutos antes de assar e ajuste para a temperatura de 200 graus.

7.Asse por 50 minutos. Se seu forno tiver duas grades, asse na parte de baixo onde é mais quente, para formar uma crosta ao redor do pão, dando estrutura firme.

8.Desenforme o pão ainda quente e deixe esfriar sobre uma grade para evitar a formação de água embaixo do pão.

9.Por conter mandioquinha (tubérculo), o pão dura de 1 a 2 dias, bem embalado e guardado em local fresco e arejado. Após esse período, guarde na geladeira.

10.Você também pode congelar fatiado por até 3 meses.

Obs.: você pode fazer a forma do seu pão do modo que preferir, em forma ou bolinha.



PÃO DE QUEIJO COM BACON

ingredientes

- 250 g de polvilho doce
 - 250 g de polvilho azedo
 - 1 e 1/2 colher de chá de sal
 - 50 g de queijo parmesão ralado
 - 1 prato de queijo curado, mussarela ou de sua preferência (ralado)
 - Bacon frito picado a gosto (+- 1 xícara)
 - 4 a 5 ovos (até dar ponto de enrolar)
-
- Para Escaldar:
 - 240 ml de leite (1 copo comum)
 - 120 ml de óleo (1/2 copo comum)

modo de preparo

1. Rale o queijo parmesão e o queijo de sua preferência.
2. Frite o bacon até que fique crocante e pique em pedaços pequenos.
3. Pré-aqueça o forno a 200 graus. Em uma panela, ferva o leite e o óleo juntos.
4. Misture os polvilhos doce e azedo com o sal na batedeira.
5. Despeje aos poucos a mistura quente (escaldada) nos polvilhos, mexendo continuamente até incorporar. Aguarde a mistura esfriar antes de continuar.
6. Acrescente o queijo parmesão ralado à mistura.
7. Adicione os ovos, um por um, mexendo bem até obter uma massa homogênea.
8. Por fim, inclua o queijo de sua preferência ralado e o bacon frito. Misture bem.
9. Com uma colher de sopa bem cheia, pegue porções da massa e molde bolinhas.
10. Se desejar, para venda, pode congelar as bolinhas.
11. Disponha as bolinhas em uma assadeira e leve ao forno preaquecido a 200 graus. Asse por aproximadamente 22 minutos ou até atingir o ponto desejado (mais molinho ou mais crocante).
12. Caso prefira asse na air fryer a 180°C por aproximadamente 15 a 20 minutos, ou até que os pães de queijo estejam dourados e crocantes. Depois de frios ou mornos polvilhe queijo parmesão ralado sobre os pães de queijo.



PÃO DE QUEIJO PREGUIÇOSO

ingredientes

- 500 g de polvilho doce
- 10 g de sal (ou a gosto)
- 100 g de queijo ralado (preferencialmente parmesão)
- 5 a 6 ovos inteiros (adicione aos poucos)

- Para Escaldar:
- 400 ml de leite ou água
- 100 ml de óleo

modo de preparo

1. Em uma panela, ferva o leite ou a água junto com o óleo.
2. Deixe a massa escaldada esfriar completamente antes de adicionar os ovos e o queijo ralado.
3. Enquanto a massa esfria, pré-aqueça o forno a 230 graus.
4. Na batedeira planetária, coloque o polvilho doce, o sal, e o queijo ralado.
5. Adicione aos poucos a massa escaldada resfriada.
6. Com o gancho da batedeira, bata os ingredientes até obter uma massa lisa e homogênea.
7. Acrescente os ovos inteiros um a um, garantindo que cada ovo seja incorporado antes de adicionar o próximo.
8. Pegue uma colher de sopa cheia da massa e coloque em uma assadeira.
9. Leve ao forno pré-aquecido a 230 graus por aproximadamente 25 minutos ou até dourar. Retire do forno e deixe os pães de queijo preguiçosos esfriarem um pouco antes de servir.
10. Caso prefira asse na air fryer a 180°C por aproximadamente 15 a 20 minutos, ou até que os pães de queijo estejam dourados e crocantes.



PÃO DE QUEIJO SIMPLES

ingredientes

- 500g de polvilho doce (1 pacote)
- 1 e 1/2 copo de leite (cada copo com 200 ml)
- 1/3 copo de água
- 1/3 copo de óleo
- 1 colher de chá cheia de sal (ou a gosto)
- 80g de queijo mussarela ralada ou parmesão
- 3 a 4 ovos (adicionar aos poucos até atingir o ponto desejado)

modo de preparo

1. Em uma panela, coloque para ferver o leite, a água e o óleo.
2. Despeje o polvilho doce em uma tigela grande e, aos poucos, adicione a mistura fervente sobre ele, mexendo para escaldar. Deixe esfriar completamente.
3. Depois que a mistura estiver fria, adicione o queijo ralado, o sal e os ovos (adicionando aos poucos).
4. Com a ajuda de uma batedeira, bata a mistura até que ela atinja uma consistência que permita enrolar. A massa deve ficar homogênea e levemente pegajosa.
5. Faça bolinhas ou o formato desejado e coloque em uma forma. Congele inicialmente na forma e depois armazene em saco plástico por até 5 meses.
6. Para assar, retire as bolinhas do freezer com meia hora de antecedência.
7. Pré-aqueça o forno a 200 graus. Asse por aproximadamente 30 minutos ou até que estejam dourados.
8. Caso prefira asse na air fryer a 180°C por aproximadamente 15 a 20 minutos, ou até que os pães de queijo estejam dourados e crocantes.



PÃO DE QUEIJO

ingredientes

- 210 g (1½ xícara) de polvilho azedo
- 90 g (½ xícara) de polvilho doce
- 3 g (¼ colher de chá) de sal
- 45 g (¼ xícara) de óleo vegetal (milho, canola, soja, etc.)
- 180 g (¾ xícara) de leite integral
- 1 ovo
- 180 g (¾ xícara) de queijo meia cura
- 30 g (¼ xícara) de queijo parmesão

modo de preparo

1. Pré-aqueça o forno a 180 graus Celsius.
2. Em uma tigela, misture o polvilho azedo, o polvilho doce e o sal.
3. Em uma panela, aqueça o óleo e o leite até começar a ferver.
4. Despeje a mistura quente sobre a mistura de polvilho, mexendo bem até obter uma massa homogênea. Deixe a mistura esfriar um pouco.
5. Adicione o ovo à mistura e mexa bem. Em seguida, acrescente o queijo meia cura e o queijo parmesão, misturando até incorporar.
6. Pegue porções de massa e modele pequenos pães de queijo, aproximadamente 60g cada.
7. Coloque os pães de queijo em uma assadeira untada ou forrada com papel-manteiga.
8. Asse no forno pré-aquecido por cerca de 20-25 minutos, ou até que estejam dourados.
9. Caso prefira asse na air fryer a 180°C por aproximadamente 15 a 20 minutos, ou até que os pães de queijo estejam dourados e crocantes.
10. Retire do forno e deixe esfriar por alguns minutos antes de servir.



PÃO DE QUEIJO II

ingredientes

- 500 g de queijo colonial (ralado)
- 400 g de polvilho doce
- 150 g de polvilho azedo
- 250 ml de leite
- 50 g de manteiga
- 2 ovos inteiros
- 1 colher de sopa de sal

modo de preparo

1. Pré-aqueça o forno a 180 graus Celsius.
2. Em uma panela, aqueça o leite e a manteiga até a manteiga derreter completamente. Retire do fogo.
3. Em uma tigela grande, misture o polvilho doce e o polvilho azedo. Despeje a mistura de leite e manteiga aquecida sobre os polvilhos. Mexa bem.
4. Acrescente o queijo colonial ralado, os ovos e o sal à mistura. Mexa até obter uma massa homogênea.
5. Com as mãos levemente untadas com óleo, modele pequenas porções da massa em forma de bolinhas e coloque em uma assadeira untada ou forrada com papel manteiga.
6. Asse no forno pré-aquecido por cerca de 20-25 minutos ou até que os pães de queijo estejam dourados. Caso prefira asse na air fryer a 180°C por aproximadamente 15 a 20 minutos, ou até que os pães de queijo estejam dourados e crocantes.
7. Retire do forno e deixe esfriar por alguns minutos antes de servir.



PÃO DE QUEIJO DE LIQUIDIFICADOR

ingredientes

- 3 xícaras (chá) de polvilho doce
- 1 xícara (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de óleo vegetal
- 3 ovos
- 1 colher (chá) de sal
- 200 g de queijo minas padrão, ralado
- 100 g de queijo parmesão, ralado

modo de preparo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C.
2. No liquidificador, adicione o polvilho doce, leite, óleo, ovos e o sal. Bata até obter uma massa homogênea.
3. Acrescente os queijos ralados à massa e bata novamente até incorporar.
4. Despeje a massa em formas para muffin untadas ou forminhas de silicone.
5. Leve ao forno pré-aquecido por aproximadamente 20-25 minutos ou até que os pães de queijo estejam dourados.
6. Caso prefira asse na air fryer a 180°C por aproximadamente 15 a 20 minutos, ou até que os pães de queijo estejam dourados e crocantes.



PÃO DE QUEIJO NA AIR FRYER

ingredientes

- 2 xícaras (chá) de polvilho azedo
- 1 xícara (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de óleo vegetal
- 2 ovos
- 1 colher (chá) de sal
- 200 g de queijo muçarela, ralado
- 50 g de queijo parmesão, ralado

modo de preparo

1. Em uma tigela, misture o polvilho azedo, leite, óleo, ovos e o sal.
2. Adicione os queijos ralados à mistura e mexa bem até formar uma massa homogênea.
3. Modele pequenas bolinhas e coloque-as na cesta da air fryer, deixando espaço entre elas.
4. Asse na air fryer a 180°C por cerca de 15 minutos ou até que os pães de queijo estejam dourados e crocantes.
5. Você pode variar os queijos conforme sua preferência para dar um toque diferente ao sabor.
6. Asse os pães de queijo até atingirem a cor desejada e a consistência desejada.
7. Sirva quente para aproveitar a textura macia e o sabor delicioso dos pães de queijo.



PÃO DE QUEIJO DE BATATA-DOCE NA AIR FRYER

ingredientes

- 2 xícaras (chá) de batata-doce cozida e amassada
- 2 xícaras (chá) de polvilho doce
- 1/2 xícara (chá) de polvilho azedo
- 1/4 de xícara (chá) de óleo vegetal
- 1 ovo
- 1 colher (chá) de sal
- 1 xícara (chá) de queijo minas padrão ralado
- 1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- Ervas frescas a gosto (salsa, cebolinha, manjericão - opcional)

modo de preparo

1. Cozinhe a batata-doce até que esteja macia. Amasse-a e reserve.
2. Em uma tigela, misture a batata-doce amassada, polvilho doce, polvilho azedo, óleo, ovo e sal. Mexa bem até formar uma massa homogênea.
3. Acrescente os queijos ralados à massa, misture bem e adicione as ervas frescas picadas, se desejar. Adicione o fermento em pó e misture delicadamente até que esteja bem incorporado à massa.
4. Modele pequenas bolinhas e coloque-as na cesta da air fryer, deixando espaço entre elas.
5. Pré-aqueça a air fryer a 180°C por alguns minutos. Em seguida, asse as bolinhas por aproximadamente 15 a 20 minutos ou até que fiquem douradas.
6. Retire os pães de queijo da air fryer quando estiverem prontos. Deixe esfriar por alguns minutos antes de servir.



PÃOZINHO DE ABÓBORA

ingredientes

- 100g de purê de abóbora kabotiá cozida e amassada
- 30g de açúcar
- 40g de manteiga (temperatura ambiente)
- 1 ovo
- 30g de leite em pó
- 200g de mix de farinhas (universal)
- 5g de sal
- Pau de Canela para decorar

- 40ml de leite
- 50g de mix de farinhas (universal)
- 5g fermento biológico seco

- 35ml de leite
- 35ml de água
- 35g de mix de farinhas (universal)

PÃOZINHO DE ABÓBORA

modo de prepara

1. Para a Esponja pegue o leite, mix de farinhas e o fermento biológico seco, misture até formar uma massinha, cubra com papel filme e deixe descansar por 1 hora.
2. Na panela em fogo médio para baixo misture o leite, água e o mix de farinhas, cozinhe até virar uma pastinha lisa, após cubra com um papel filme e reserve.
3. Em um recipiente misture o açúcar, a manteiga, e o ovo, em seguida a pastinha feita na panela e misture novamente.
4. Após coloque o leite em pó, o purê de abóbora e esponja do fermento misture.
5. Após incorporar os ingredientes coloque o mix de farinhas aos poucos na massa, quando colocar mais da metade do mix de farinha pode colocar o sal.
6. Em uma bancada misture a massa, NÃO SOVE, somente misturar para incorporar tudo, ela fica homogênea e a textura lisa. Volte a massa a um recipiente cubra com papel filme, deixe descansar por 15 a 20 minutos.
7. Após o 1º descanso separe a massa em bolinhas de 60g cada, pode rechear casca de abóbora, após faça dobras com a massa para baixo e boleie na superfície para as bolinhas ficarem perfeitas.
8. Após todas finalizadas com o auxílio de um barbante faça as 3 voltas na massa para dar o formato de uma mini abóbora, coloque na assadeira e cubra com um pano deixe elas descansarem por mais 20 minutos. Pré-aqueça o forno a 180°.
9. Após o 2º descanso pincele as abóboras com ovo batido e coloque para assar em forno médio mais ou menos 20 a 25 minutos ou quando estiver dourado por cima estará pronto.
10. Antes de servir as mini abóboras tire o barbante, coloque um pauzinho de canela no meio e pincele manteiga sobre elas.



PÃO ALGODÃO DOCE

ingredientes

- 90g de farinha de arroz
- 50g de amido de milho
- 40g de fécula de batata
- 30g de polvilho doce
- 20g de farinha de feijão-branco (ou farinha de grão de bico)
- 10g de farinha de linhaça
- 50g de banha/manteiga de coco ou óleo
- 70g de açúcar
- 2g de sal
- 6g de fermento biológico seco
- 6g de goma xantana
- 3 ovos
- 100ml de leite vegetal

- 6g de fermento biológico seco
- 10g de farinha de arroz
- 30ml de água

- 40g de farinha de arroz
- 15g de amido de milho
- 15g de polvilho doce
- 1 pitada de goma xantana
- 25g de banha ou manteiga de coco
- 60g de açúcar
- Canela em pó (opcional)

PÃO ALGODÃO DOCE

modo de prepara

1.Misture bem os seguintes ingredientes até formar uma farofa: 40g de farinha de arroz, 15g de amido de milho, 15g de polvilho doce, uma pitada de goma xantana e 25g de banha ou manteiga de coco, 60g de açúcar e canela em pó opcional.

1.Comece fazendo a esponja com o fermento: misture 6g de fermento biológico seco, 10g de farinha de arroz e 30ml de água. Deixe crescer até dobrar de volume.

1.Na batedeira, misture os ingredientes secos: 90g de farinha de arroz, 50g de amido de milho, 40g de fécula de batata, 30g de polvilho doce, 20g de farinha de feijão branco, 10g de farinha de linhaça, 70g de açúcar, 2g de sal e 6g de goma xantana.

2.Adicione os ovos, a gordura (banha/manteiga de coco ou óleo) e metade do leite vegetal (50ml). Misture bem.

3.Adicione a esponja de fermento à mistura e misture novamente.

4.Vá adicionando o restante do leite vegetal (50ml) aos poucos, até obter uma massa levemente grudenta, mas que desgrude do bowl da batedeira.

5.Coloque um pouco de farinha na bancada, divida a massa em 9 porções iguais (aproximadamente 65g cada) e forme bolinhas com as porções.

6.Distribua as bolinhas em uma forma untada.

7.Cubra com plástico para evitar que a massa resseque e deixe crescer até quase dobrar de volume.

8.Antes de levar ao forno, pincele as bolinhas com uma gema e cubra com a farofa preparada anteriormente (opcionalmente).

9.Asse em forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos.



CIABATTA

ingredientes

- 1/2 xícara (chá) de farinha de grão de bico (50g)
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de arroz (150g)
- 3/4 de xícara (chá) de polvilho doce (75g)
- 2 colheres (chá) de goma xantana (6g)
- 1/2 envelope de fermento biológico seco instantâneo (5g)
- 2 colheres (sopa) rasadas de açúcar (30g)
- 1 colher (sobremesa) de sal (7g)
- 1 e 1/2 xícara (chá) de água gelada (adicione aos poucos)
- 2 colheres de sopa de batata doce amassada
- 3 colheres (sopa) de azeite de oliva (75ml)
- 1/2 colher de chá de lecitina de soja (opcional)
- Farinha de grão de bico, de arroz ou fubá para polvilhar a assadeira e modelar os pães.

modo de preparo

1. Em uma tigela grande, misture bem a farinha de grão de bico, a farinha de arroz, o polvilho doce, a goma xantana, o fermento biológico seco instantâneo, o açúcar e o sal.
2. Adicione metade da água gelada à mistura seca e bata até formar uma farofa.
3. Em seguida, adicione o azeite de oliva, o purê de batata doce e a lecitina de soja (se estiver usando). Bata novamente.
4. Continue adicionando o restante da água gelada aos poucos, controlando a consistência da massa. Bata por cerca de 3 minutos em velocidade média para homogeneizar. Polvilhe farinha de grão de bico, de arroz ou fubá na bancada onde você irá trabalhar a massa.
5. Molhe as mãos com água para manipular a massa, pois ela estará pegajosa.
6. Faça uma manta de massa na bancada e conte com a ajuda de uma espátula, se necessário. Deixe a massa fermentar por cerca de 30 minutos, ou até sentir que ela está macia. Pré-aqueça o forno a 200°C.
7. Asse os pães na temperatura pré-aquecida por um tempo aproximado até que estejam dourados e cozidos por dentro. Retire os pães do forno e deixe-os esfriar antes de servir.