



SÉRIE

Receitas Lucrativas

PÃES CASEIROS LUCRATIVOS

30 RECEITAS DE PÃES CAMPEÕES DE
VENDA DA PANIFICAÇÃO

CONHECIMENTOS
DIGITAIS



Pão de Linguiça e Cerveja Fofinho



Ingredientes:

- ½ colher de sopa de fermento biológico seco instantâneo
- 25 mL água morna.
- 5 xícaras de chá farinha de trigo (500 g) e um pouco mais para sovar
- 1 colher de sopa de açúcar cristal
- 1 ovo
- 250 mL cerveja tipo Lager (não use cervejas amargas)
- 1 colher de chá de sal refinado
- 1 colher de sopa de azeite
- 170 g linguiça tipo calabresa (cozida e defumada, pode ser ralada ou triturada)
- salsinha e cebolinha frescas



Preparo:

1. Misture fermento biológico seco instantâneo com a água morna. Reservar por 5 minutos.
2. Numa tigela misture farinha de trigo e açúcar cristal. Acrescente o ovo e o fermento biológico hidratado.
3. Comece a sovar e adicione a cerveja aos poucos. A sova pode ser manual ou na batedeira com batedor gancho, se a sua máquina tiver.
4. Coloque o sal e continue sovando e depois o azeite.
5. Sovar até atingir o ponto de véu: abra a massa com as mãos e deixe bem fina sem rasgar. Manualmente leva de 10-15 minutos, e na batedeira, metade do tempo.
6. Acrescente mais farinha na sova se necessário, mas com cautela pois a massa é molhadinha.
7. Boleie a massa em forma de bola.. Polvilhe a tigela e coloque a massa dentro.
- 8.
9. Cubra com plástico e deixe fermentar por 35 a 40 minutos.
10. Depois de fermentada, retire o gás amassando a massa.
11. Abra no formato de um retângulo de aproximadamente 30x40cm.
12. Distribua sobre a massa a linguiça calabresa triturada e o cheiro verde e espalhe bem.
13. Enrole a massa como se fosse rocambole.
14. O cilindro deve ser comprido. Aperte bem para ter várias camadas.
15. Ao terminar de enrolar, junte as bordas externas da massa.
16. Corte o cilindro ao meio no sentido do comprimento.
17. Gire a massa para expor o corte e mostre o recheio. Se preferir, trance a massa.
18. Transfira para uma fôrma retangular (30 x 13 cm) enfarinhada.
19. Deixar fermentar por 30 minutos. Aqueça o forno a 180°C.
20. Asse o pão por 40-45 minutos a 180°C.
21. Retire do forno e da fôrma e sirva.

Para você quer ganhar dinheiro com comida e não sabe por onde começar!

O ebook "**Pães Caseiros Lucrativos: 30 Receitas de pães campeões da panificação**" é um ponto de partida incrível. No entanto, para dar os passos certos na jornada do empreendedorismo gastronômico, o livro "**EMPREENDER COM COMIDA**" da Conhecimentos Digitais é o seu guia completo. Ele oferece uma visão abrangente, desde a concepção da ideia de negócio até a gestão financeira eficiente, abrindo as portas para um mundo de oportunidades no setor de delivery de comida.

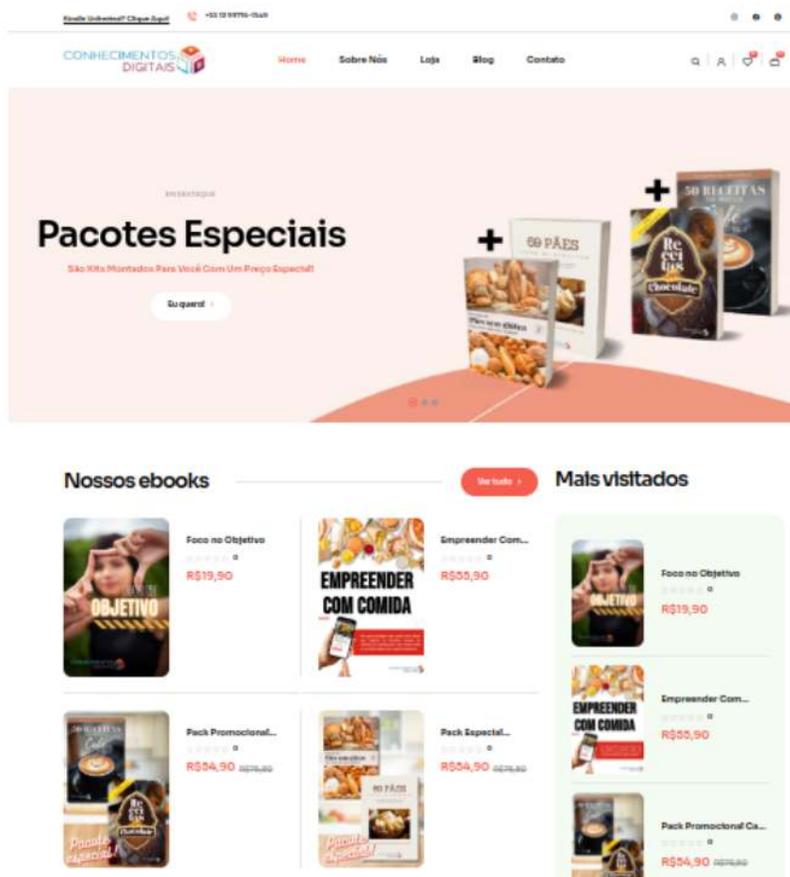
Adquira agora e embarque na jornada para transformar sua paixão culinária em um negócio lucrativo. Use o cupom "QUERO-EMPREENDER" e tenha uma oferta especial ao comprar o ebook Empreender com Comida.



Visite nosso site

Caro Leitor,

Convidamos você a explorar ainda mais o mundo delicioso e empreendedor da Conhecimentos Digitais. Visite nosso site para descobrir mais receitas irresistíveis, dicas valiosas para empreender com comida e conteúdos exclusivos que transformarão sua paixão culinária em um negócio lucrativo. Junte-se a nós enquanto continuamos a construir pontes entre sabor, sucesso e inovação na cozinha. Seu próximo passo para o mundo da culinária empreendedora começa aqui.



Conhecimentos Digitais

Esta obra é resultado de pesquisa e desenvolvimento da Conhecimentos Digitais. O compartilhamento ou distribuição sem autorização dos autores é proibida. Fotos meramente ilustrativas.

2023 @ Conhecimentos Digitais. Todos os Direitos Reservados

