

Esta apostila é uma cortesia do site <http://www.biduart.hpg.ig.com.br>
Produtos Caseiros e naturais

Pizza Clássica

Ingredientes para a Massa:

- 1 tablete de fermento fleischmann
- 1 copo de leite
- 1 ovo inteiro
- 1 colher, das de sopa, de margarina
- 1 colherinha de sal

Modo de Preparo da Massa:

Farinha de trigo, aos poucos para engrossar, porque esta massa deverá ficar mais mole que a massa de torta. Deixe descansar, enquanto você prepara o resto.

Ingredientes para o Recheio:

- 1/2 kg de tomates cortados em rodelas temperados com sal e orégano
- 1/2 kg de mussarela em fatias

Modo de Preparo da Pizza:

Unte bem uma assadeira e com as mãos também untadas, vá abrindo a massa dentro da assadeira, apertando até cobri-la toda. Quando estiver inteirinha coberta, coloque os tomates bem juntinhos, regando com o restinho do tempero que ficou e azeite. Por cima, a mussarela cobrindo toda a massa. Assar em forno médio, primeiro por baixo, depois quando a massa estiver assada, ligue-o por cima, para que o queijo derreta bem.

Pastel Chinês

Ingredientes:

- 1 1/2 xícara de trigo
- Sal
- 1 colher, das de chá, de Royal
- 2 colheres, das de sopa, de manteiga
- 1 ovo

Modo de Preparo:

Peneire o trigo, o sal e o royal. No mármore, abra um buraco no meio, coloque a manteiga e o ovo e misture na ponta dos dedos (como uma farofa). Borrife com água necessária aos poucos até a massa soltar da mão. Descansar 25 minutos e depois abra com o rolo até a massa ficar bem fina. Recheie e frite.

Pastel Comum

Ingredientes:

- 1 xícara de água morna
- 1 ovo
- 1 colher, das de sopa, de óleo
- 1 colher de pinga
- Farinha de trigo

Modo de Preparo:

Junte os quatro primeiros ingredientes. Em seguida, vá colocando a farinha de trigo aos poucos, até que a massa desgrude das mãos. Deixe-a descansar por alguns minutos. Depois abra-a numa mesa salpicada com bastante farinha de trigo. Corte a massa do tamanho que desejar e coloque o recheio de carne, queijo ou camarão. Aperte bem as beiradas para que as duas partes se unam firmemente e não se abram ao fritar. Frite em óleo bem quente.

Esta apostila é uma cortesia do site <http://www.biduart.hpg.ig.com.br>
Produtos Caseiros e naturais

Pastel de Carne

Ingredientes:

- 3 xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de leite morno
- 1 colher, das de sopa, cheia de manteiga
- 1 colher, das de chá, rasa de sal
- óleo para fritar

Recheio:

- 250 gr. de carne moída
- 2 ovos cozidos
- 1 cebola
- 1 dente de alho
- 1 colher, das de sopa, de manteiga
- 100 gr. de azeitona
- Salsa e Cebolinha
- Sal
- 1 pitada de pimenta-do-reino

Modo de Preparo da Massa:

Peneire a farinha, amontoe, faça uma cova no centro deite dentro a manteiga e vá juntando leite morno com sal até ligar toda farinha. Amasse e bata bem. Cubra a deixe repousar por 2 h no mínimo.

Modo de Preparo do Recheio:

Ponha a carne em uma panela e leva ao fogo, vá mexendo até que fique completamente enxuta e solta. Feito isso, junte a manteiga, a cebola batidinha e o alho socado. Refogue bem, tempere com sal e pimenta-do-reino, acrescente as azeitonas picadinhas, os ovos em pedacinhos e boa porção de salsa e cebolinha verde, cortadas bem finas. Deixe por mais uns 2 a 3 minutos no forno e ponha para esfriar.

Modo de Preparo dos Pasteis:

Abra a massa bem fina e aos poucos (com o rolo) sobre uma mesa polvilhada com farinha de trigo. Disponha sobre a massa montinhos de recheios distantes uns dos outros, dobre a massa sobre o recheio e corte os pasteis com uma carretilha ou um pires. Comprima as bordas e marque com um garfo. Frite aos poucos em bastante gordura quente. Quando estiver dourado e crescido, retire com uma escumadeira e coloque sobre papel absorvente. Sirva em seguida.

Pastel de Queijo

Ingredientes:

- 2 xícara bem cheias de farinha de trigo
- 1 ovo
- 1 colher, das de café, de sal
- 1 colher, das de café, de fermento em pó
- 1 colher, das de sopa, de manteiga ou óleo
- água morna em quantidade necessária

Recheio:

- Queijo prato ou mineiro cortado em pedaços

Modo de Preparo da Massa:

Peneire a farinha com o fermento, amontoe, faça uma cova no centro e deite dentro o ovo, o sal e a manteiga. Vá misturando a juntando água morna, até ligar toda a farinha e obter massa bem lisa,

Esta apostila é uma cortesia do site <http://www.biduart.hpg.ig.com.br>
Produtos Caseiros e naturais

que não pegue nas mãos. Depois da massa muito bem amassada e sovada, faça uma bola, cubra e deixe descansar por 1 h no mínimo.

Modo de Preparo do Pastel:

Abra a massa com o rolo (espessura bem fina) sobre uma mesa polvilhada com farinha de trigo. Corte rodela da massa ou quadradinhos, ponha dentro pedaços de queijo, dobre e aperte bem as beiradas, ou melhor, marque-as com um garfo, a fim de não abrirem durante a fritura. Frite aos poucos com bastante gordura quente. Sirva em seguida.

Pastel de Forno

Ingredientes:

- 1 lata de Creme de Leite Nestle
- 120 gr. de claybom
- sal
- 17 a 20 colheres de farinha de trigo

Modo de Preparo:

Recheie o pastel normalmente. Depois pincele com gema e deixe descansando 1 hora. Untar e polvilhar o tabuleiro. Colocar os pasteis no tabuleiro e por no forno. Recheio: Catupiri, presunto, etc.

Rissoles

Ingredientes:

- 1 copo de leite
- 1 copo de farinha de trigo
- 1 colher, das de chá, bem cheia de manteiga
- 1 colher, das de chá, rasa, de sal
- 2 a 3 ovos
- farinha de roca

Modo de Preparo:

Leve a manteiga com o leite ao fogo e assim que ferver, acrescente, de uma só vez, o sal e a farinha peneirados juntos; mexa rapidamente com colher de pau, para não encaroçar, e continue a mexer sem parar, até que a massa fique bem cozida e desprenda do fundo da panela. Retire do fogo, despeje sobre uma mesa polvilhada com farinha, deixe amornar e amasse bem, até que fique lisa e macia. Abra a massa em espessura regular, com o rolo, em mesa ligeiramente polvilhada. Ponha, sobre a mesa, pequenas porções do recheio desejado, distantes uma das outra (como para pastel comum). Cubra com a própria massa e corte com o cortador ou com um cálice médio. Comprima bem as beiradas dos rissoles para que não abram na hora da fritura. Os rissoles depois de prontos são passados em ovos batidos e farinha de rosca. Frite em óleo quente.

Pizza Recheada

Ingredientes

Massa

- 3 xícaras de farinha
- 4 colheres de sopa de banha ou gordura vegetal
- 1 colher rasa de sopa de fermento em pó
- 1/2 xícara de leite frio
- 1 ovo
- sal e pimenta

Recheio

Esta apostila é uma cortesia do site <http://www.biduart.hpg.ig.com.br>
Produtos Caseiros e naturais

1/2 quilo de salame
200 g de queijo minas
200 g de ricota fresca
6 a 8 ovos

Modo de Preparar

Para fazer a massa, junte a farinha com a banha, o ovo, sal, o fermento, pimenta, enfim, todos o ingredientes. Para umedecer, um chorinho de leite. Amasse com a mão e divida em duas partes - uma você abre e cobre a forma. Para o recheio, bata ligeiramente os ovos e junte com o salame o queijo branco, que fica macio mesmo depois do prato frio, e a ricota, que deixa o recheio fofo. Uma pimentinha é o toque napolitano. Despeje sobre a massa e abra a outra metade para cobrir. Pincele com um ovo inteiro prá dar cor. Leve ao forno a 200 graus por cerca de 40 minutos.

Focaccia de Cebola

Massa Básica (Para pizzas, Calzone, Focaccia e Donzeline)

Ingredientes

4 ½ xícaras de farinha de trigo (500gr.)
2 colheres de sopa de margarina (75gr.)
2 colheres de sopa de açúcar (24gr.)
2 colheres de chá de sal (6gr.)
1 colher de sopa de fermento biológico (15gr.)
água morna até dar ponto

Preparo

Misture o fermento com dois copos de água morna e uma colher de sopa de açúcar, deixe repousar por alguns minutos. Sobre a mesa, forme um monte de farinha de trigo, faça um buraco no meio deste e coloque dentro o sal, a margarina e o fermento; misture bem sem sovar e deixe crescer até dobrar de volume. Divida a massa em duas partes, formando duas bolas e deixe crescer.

Recheio

Ingredientes

500 gr de cebola cortada em fatias finas
250 gr de tomate cortado em rodela
150 gr de azeitonas pretas e picadas
100 gr de queijo provolone

Preparo

Frite a cebola em óleo até dourar, reserve. Abra uma parte da massa bem fina. Forre o fundo da forma e unte com óleo. Coloque o recheio espalhando bem a cebola e acrescentando o restante dos ingredientes; abra a outra parte da massa bem fina e estique sobre o recheio, fechando bem as bordas. Pincele com óleo, molho de tomate e parmesão ralado. Leve ao forno até dourar as bordas.

Pizza a Califórnia

Massa Básica

Ingredientes

4 ½ xícaras de farinha de trigo (500gr.)
2 colheres de sopa de margarina (75gr.)
2 colheres de sopa de açúcar (24gr.)
2 colheres de chá de sal (6gr.)
1 colher de sopa de fermento biológico (15gr.)
água morna até dar ponto

Esta apostila é uma cortesia do site <http://www.biduart.hpg.ig.com.br>
Produtos Caseiros e naturais

Abra a massa numa superfície enfarinhada, coloque numa forma ou numa grelha, leve para pré-assar por alguns minutos. Retire do forno e sobre a massa passe o molho, o queijo mussarela, as frutas em calda e respingue um fio de óleo e leve para assar, até derreter o queijo. Sirva a seguir.

Algumas Variações de Recheio

PIZZA DE ATUM:

mussarela, atum esfarelado, rodela de tomate, cebola e orégano.

PIZZA DE ALHO E ÓLEO:

mussarela, alho frito no óleo e orégano.

PIZZA MARGUERITA:

mussarela, parmesão ralado, rodela de tomate e manjerico.

PIZZA CALABRESA:

mussarela, calabresa fatiada, cebola, azeitonas pretas e orégano.

PIZZA PORTUGUESA:

mussarela, presunto fatiado, cebola, ovo cozido, azeitonas pretas e orégano.

PIZZA DE ESPINAFRE:

espinafre em molho branco, parmesão, mussarela, bacon frito e orégano.

PIZZA QUATRO QUEIJOS:

mussarela, gorgonzola, provolone, parmesão e orégano.

PIZZA CATUPIRI:

mussarela, catupiri puro com orégano ou com milho, frango ou lombo

PIZZA RÚSTICA:

mussarela, pimentão, atum, champignon picado, cebola e manjerico.

Donzeline

Massa Básica

Ingredientes

4 ½ xícaras de farinha de trigo (500gr.)

2 colheres de sopa de margarina (75gr.)

2 colheres de sopa de açúcar (24gr.)

2 colheres de chá de sal (6gr.)

1 colher de sopa de fermento biológico (15gr.)

água morna até dar ponto

Abra a massa numa superfície enfarinhada, formando rolinhos de 2cm ou 3cm de largura e com 10 cm de comprimento. Frite imediatamente em óleo quente. Eles estufam e ficam macios e sua saborosa simplicidade é ideal para acompanhar presunto cru, bacon e queijo.

Massa Pizza Mole

Ingredientes

2 ½ xícaras de farinha de trigo

½ xícara de farelo de trigo

2 colheres de sopa de margarina

1 ½ xícaras de leite

1 colher de sopa de fermento seco

Esta apostila é uma cortesia do site <http://www.biduart.hpg.ig.com.br>
Produtos Caseiros e naturais

1 colher de chá de sal

Maneira de Preparar

Misture todos os ingredientes. Coloque numa forma untada e a seguir a cobertura desejada. Asse em forno quente.

Macarrão (massa básica)

Ingredientes

3 xícaras de farinha de trigo
1 pitada de sal
3 ovos inteiros
2 colheres de sopa de farelo de VITAESTE (opcional)
Água se necessário

Preparo

Juntar todos os ingredientes e trabalhar bem a massa. Deixe a massa descansar por 15 minutos. Cilindrar na espessura mais larga do cilindro. Quando a massa estiver firme, (após umas 10 passadas) diminua a abertura do cilindro e assim continuar até a espessura desejada.

Dicas

Você pode adicionar à farinha de trigo uma xícara de espinafre cozidas e passadas no liquidificador com os ovos e o sal. Pode substituir o espinafre por 2 colheres de sopa de beterraba cozida e passada pelo liquidificador ou por uma colher de açafrão, diluído em 2 colheres de sopa de água. Misture com um garfo até obter uma massa.

Cozimento

Toda massa fresca ou seca, deve ser cozida numa panela grande, de preferência num caldeirão, com bastante água, para que não grude. O cálculo é: 1 litro de água para 100 gramas de massa. Quando a água estiver fervendo coloque o sal. O cálculo é: 2 colheres de chá de sal para um litro de água. Então coloque a massa, mexa e tampe a panela. Quando ferver novamente, destampe e mexa mais algumas vezes, até que a massa esteja cozida, macia, mas firme. O tempo de cozimento depende da grossura da massa e você deve verificar o ponto, provando.

Macarrão

Massa Básica +

Preparo

Cortar em tiras de 40 cm. de comprimento, espere uns minutos e passar direto na máquina de cortar macarrão na largura de sua preferência. Polvilhar com fubá.

Lasanha

Massa Básica +

Preparo

Cortar a massa em pedaços de 12 cm. de largura por 13 cm. de comprimento. Se você preferir dê um pré-cozimento na massa. Numa panela grande com água fervente e sal, cozinhe três a quatro folhas de lasanha de cada vez. Quando estiverem cozidas, passe uma a uma, numa vasilha com água fria. Deixe escorrer sobre um pano. Comece espalhando um pouco de molho no fundo de um refratário. Por cima, coloque uma camada de massa de lasanha, uma camada de molho, uma camada de mussarela, novamente uma camada de molho. Repita as camadas até terminar os ingredientes. Leve ao forno médio.

Dicas

Esta apostila é uma cortesia do site <http://www.biduart.hpg.ig.com.br>
Produtos Caseiros e naturais

Pode usar um molho de frango desfiado , fatias de presunto molho bolonhesa , molho branco com molho bolonhesa , molho de tomate ou molho quatro queijos.

Coxinha de galinha

2 canecas de caldo de galinha
2 canecas de leite de vaca
2 colheres de sopa de camarão seco
2 canecas de farinha de trigo
1 ovo
1 colher de sopa de óleo
1 colher de sopa de água
Sal a gosto
Óleo para fritar
Farinha de pão
4 peitos de galinha

Faça um ensopado com os peitos e retire as peles e os ossos. Passe 3 peitos pela máquina e reserve 1 para desfiar. Junte a galinha passada com o camarão, o caldo de galinha e o leite, e leve ao fogo. Quando ferver, coloque a farinha de trigo, mexa rapidamente, retire do fogo e deixe esfriar. Modele as coxinhas, colocando no centro da parte interna delas um pedaço de galinha. Passe as coxinhas na mistura de óleo, ovo, água e sal, depois na farinha de pão. Enfie em uma das extremidades um pedaço de macarrão. Frite em óleo quente.

Lasanha

1 pacote de lasanha
200 g de queijo prato ou mussarela
200 g de presunto
1/2 kg de carne
Catchup

Cozinhe a lasanha. Passe a carne crua na máquina com todos os temperos, refogue com óleo e manteiga e adicione água para cozinhar, deixando com um pouco de caldo.

Arrume numa forma ou pirex untado:

1 camada de lasanha
1 camada de carne
1 camada de lasanha
1 camada de presunto
1 camada de lasanha
1 camada de queijo
1 camada de lasanha

Cubra esta última camada com catchup e leve ao forno para derreter o queijo.

Lasanha com almôndegas

Lasanha

Queijo parmesão ralado
Mussarela
1 lata de Pamarola
1 pacote de lasanha (cozida com água e sal)
3 ovos cozidos

Esta apostila é uma cortesia do site <http://www.biduart.hpg.ig.com.br>
Produtos Caseiros e naturais

Almôndegas

1 dente de alho ralado
1 cebola ralada
1 xícara de farinha de rosca
1/2 kg de carne moída
2 ovos
Salsa, sal e cominho

Misture tudo e modele as almôndegas (bolas pequenas). Frite e reserve.

Molho branco

2 colheres de sopa de margarina
1 xícara de farinha de trigo
2 1/2 xícaras de leite
Noz-moscada e sal

Leve tudo ao fogo.

Arrumação

Molho branco
Uma camada de lasanha
Almôndegas
Ovos cozidos
Pamarola
Mussarela

Repita a mesma ordem, colocando por último queijo ralado. Leve ao forno por 15 minutos.

Massa básica para panqueca

1 xícara de farinha de trigo
1 pitada de sal
1 ovo
1 gema
1 xícara de leite
1 colher de sopa de manteiga derretida

Peneire a farinha de trigo com o sal, faça um buraco no centro e adicione o ovo e a gema. Coloque o leite aos poucos; depois, junte a manteiga derretida e bata bem. Deixe a massa descansar por 30 minutos.

Massa básica para torta aberta simples

1 1/4 de xícara de farinha de trigo
8 colheres de sopa de manteiga ou margarina gelada(cortada em pedaços)
1 pitada de sal
3 colheres de sopa de água gelada

Misture a farinha e a margarina. Acrescente a água e vá misturando levemente até que toda a água tenha sido absorvida pela massa. Forme uma bola. Amasse levemente uma, duas ou três vezes para distribuir a gordura pela massa. Forme uma bola novamente, polvilhe ligeiramente com farinha de trigo, embrulhe em papel plástico e leve à geladeira por 1 hora. Abra a massa e forne

Esta apostila é uma cortesia do site <http://www.biduart.hpg.ig.com.br>
Produtos Caseiros e naturais

uma forma de abrir. Fure o fundo com um garfo. Cubra com papel impermeável, encha com grãos de feijão cru, leve ao forno moderado pré-aquecido e asse por 15 minutos. Retire o papel com o feijão e recheie.

Massa básica para torta fechada

3 xícaras de farinha de trigo
1/2 colher de sopa de fermento em pó
3/4 de xícara de manteiga ou margarina gelada
7 colheres de sopa de água gelada

Misture a farinha de trigo, o fermento, a manteiga ou margarina em pedacinhos e com as pontas dos dedos faça uma farofa. Junte a água aos poucos. Misture e amasse bem. Embrulhe em papel plástico aderente e deixe descansar enquanto prepara o recheio. Divida a massa em duas partes, sendo uma parte o dobro da outra. Forre uma forma de abrir com a parte maior. Recheie, abra a massa restante e corte-a em tiras. Cubra a torta, entrelaçando as tiras para dar um visual bonito. Aperte as bordas com os dedos e faça um acabamento com o auxílio de um garfo.

Massa para canudinho

1 1/2 kg de farinha de trigo
1 ovo
1/2 colher de sopa de manteiga
1/2 colher de sopa de banha
1/2 xícara de leite
1 colher de sopa de fermento

Misture tudo para formar a massa. Deixe descansar um pouco. Abra a massa (não muito grossa) com o rolo, corte em tirinhas e modele-as nas forminhas próprias. Frite em óleo bem quente.

Massa para empanada

2 1/2 copos americanos de água
330 g de banha de porco
3 colheres de chá de sal
10 copos americanos(1 kg) de farinha de trigo

Ferva a água com a banha e o sal e deixe amornar. Junte o trigo, sovando bem. Deixe descansar por 30 minutos. Abra a massa(3 mm de espessura) com o rolo em mesa enfarinhada, corte em rodela, coloque o recheio, feche as bordas pincelando com clara e leve ao forno.

Massa salgada com água quente

Deite um monte com 300 g de farinha de trigo e faça uma cova no centro. Derreta 150 g de manteiga em 1/2 xícara de água quente. Retire a manteiga por cima da água, deite na cavidade da farinha e vá amassando aos poucos com o resto da água quente. Deixe repousar por 1/2 hora e empregue. É uma massa francesa muito boa e prática. Também serve para tortas, tortinhas e barquetes. É melhor para pastelão coberto em prato pirex.
