

RECEITAS PÃES TRANÇADOS



INTRODUÇÃO



As tão famosas tranças, tão lindas e deliciosas. Este pão tradicional tem origem judaica todo trançado é servido em ocasiões cerimoniais e mesmo no dia-a-dia. É chamado também de Challah e é muito querido pelos brasileiros.

Em resumo a massa não tem muitos ingredientes e não há muitas variações nas receitas, o seu diferencial mesmo está no formato.

Trouxe para você primeiro algumas variações de formato da trança original. Mas ensino também a simples aqui para você em uma das receitas e também algumas diferentes da tradicional. Se quiser pode fazer qualquer trança nas receitas que estão abaixo. Mãos na massa.



FAZENDO AS TRANÇAS

CAPÍTULO 1

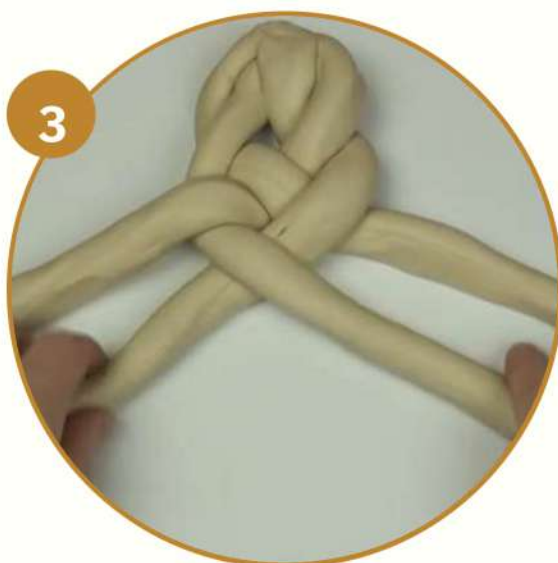
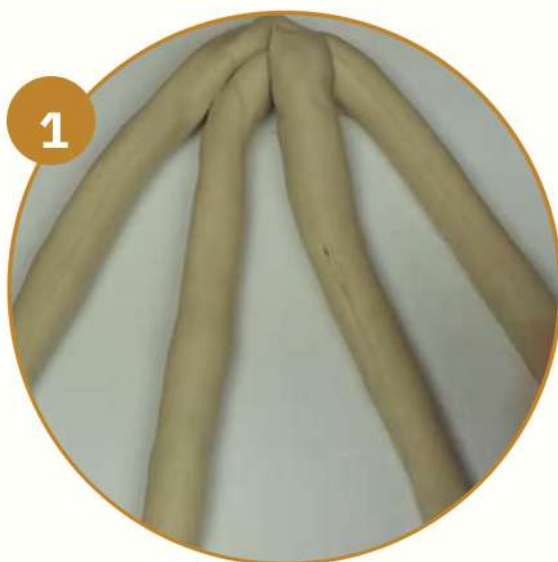
TRANÇA COM 4 TIRAS



Veja o Passo a Passo na página a seguir:

CAPÍTULO 1

TRANÇA COM 4 TIRAS



CAPÍTULO 1

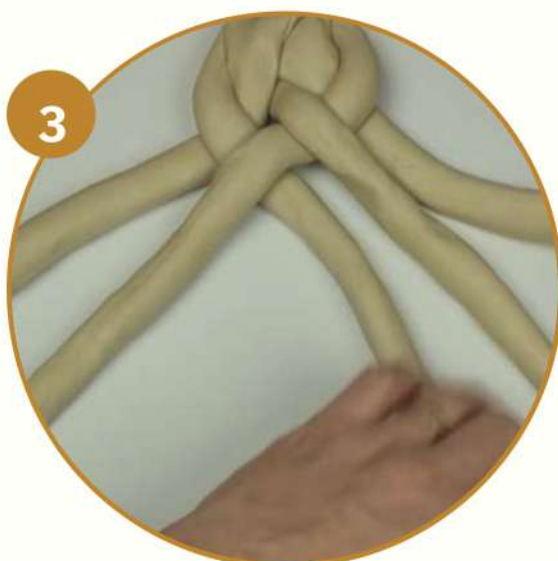
TRANÇA COM 5 TIRAS



Veja o Passo a Passo na página a seguir:

CAPÍTULO 1

TRANÇA COM 5 TIRAS



CAPÍTULO 1

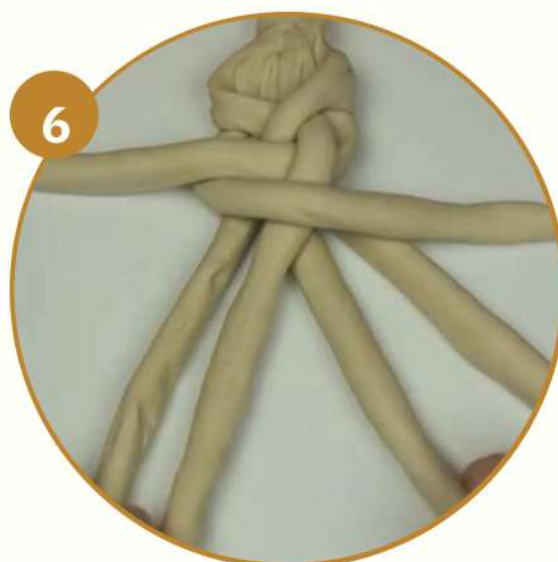
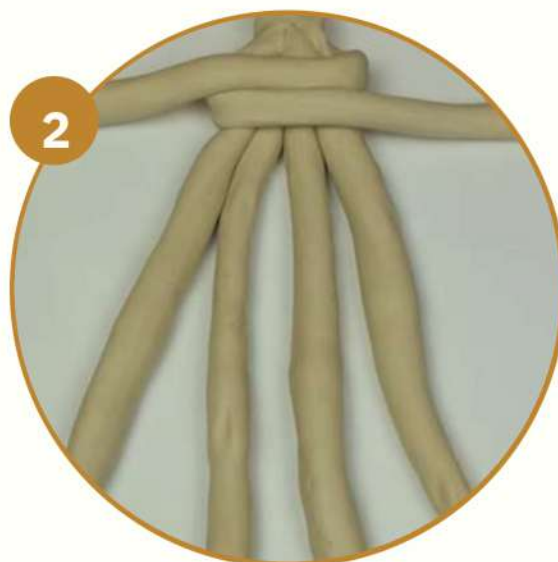
TRANÇA COM 6 TIRAS



Veja o Passo a Passo na página a seguir:

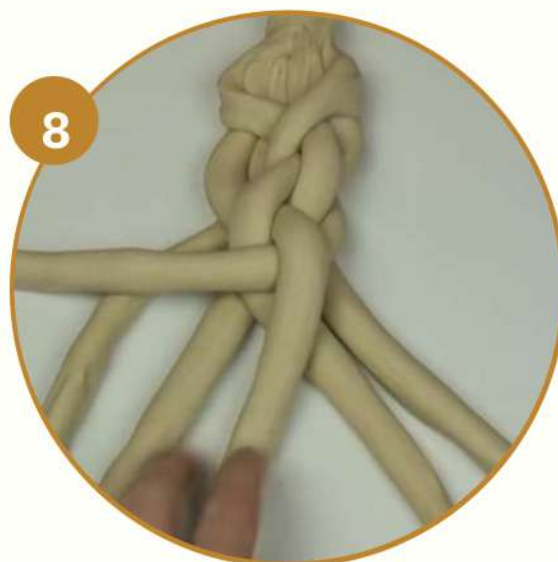
CAPÍTULO 1

TRANÇA COM 6 TIRAS



CAPÍTULO 1

TRANÇA COM 6 TIRAS





RECEITAS DE PÃO TRANÇADO

CAPÍTULO 2

PÃO DOCE



Veja o Passo a Passo na página a seguir:

CAPÍTULO 2

PÃO DOCE



INGREDIENTES:

- 400 g farinha de arroz (2+1/2 xícaras)
- 400 g de polvilho doce (3+1/2 xícaras)
- 1 lata de leite condensado 3/4 xícara de
- chá de margarina 4 ovos 15 g de
- fermento biológico 240 ml de água (1
- xícara) 1/2 sopa de goma xantana 1
- gema para pincelar.
-
-

Para abrir a massa:

- 1/2 xícara farinha de arroz
- 1/2 xícara de polvilho doce
- 1/2 colher de chá de goma xantana



MODO DE PREPARO:

1. Coloque o fermento biológico em 1 xícara de água morna e deixe agir por 10 minutos
2. Coloque no liquidificador os ovos, o leite condensado, a mistura do fermento e a margarina e bata por 1 minuto. A mistura vai ficar bem líquida.

CAPÍTULO 2

PÃO DOCE

3. Agora em uma tigela de batedeira adicione o polvilho doce, a farinha de arroz e meia colher de sopa de goma xantana e misture com uma colher.
4. Depois comece a adicionar a mistura líquida nas farinhas aos poucos e mexa com uma colher.
5. Depois de misturar tudo, coloque esta massa para bater na batedeira planetária por 3 minutos, até ficar uma massa lisa e homogênea (caso não tenha batedeira, divida a massa em porções menores e bata na mão).
6. Misture as farinhas de abrir a massa, e com ela vamos começar a sovar nosso pão e modelar.
8. Salpique a mistura de farinhas na bancada e solte a massa e vá adicionando aos poucos, vá sovando levemente e misturando.
9. Sua massa precisa estar leve, molinha ainda mas sem grudar na mão. Talvez possa até sobrar um pouco de farinha. (utilizar muita farinha aqui pode deixar seu pão seco).

CAPÍTULO 2

PÃO DOCE



MONTAGEM 1:

1. Depois que sua massa estiver pronta, separe bolinhas do tamanho da sua mão fechada. Umas 6 ou 7 bolinhas. Sempre deixe a parte mais bonita das bolinhas para cima.

2. Unte uma forma redonda e coloque uma bolinha no centro da forma e as outras ao redor, bem juntinhas. Irá formar uma flor.



MONTAGEM 2:

1. Depois que sua massa estiver pronta, separe ela em 3 cilindros compridos. Coloque as três tiras perpendiculares (uma do lado da outra). E grude as pontinhas da parte de cima.

2. Comece a fazer uma trança até o final da massa e grude as pontas bem grudadinhas. Unte uma forma e coloque sua trança.

CAPÍTULO 2

PÃO DOCE

• Finalização

1. Já feito sua montagem, pincele uma gema por cima.
2. Deixe o seu pão crescer por aproximadamente 40 minutos. (Se sua região for quente, será mais rápido).
3. Pré aqueça seu forno por 10 minutos em 220 °C
4. Depois de aguardar o seu pão crescer coloque ele no forno na mesma temperatura e deixe por 25 minutos.

CAPÍTULO 2

PÃO COM CANELA E NOZES



Veja o Passo a Passo na página a seguir:

CAPÍTULO 2

PÃO COM CANELA E NOZES



INGREDIENTES:

Recheio:

- 50g de açúcar mascavo
- 2 colheres de chá de canela em pó
- 70g de manteiga ou manteiga de coco
- 50g de nozes picadas

Para abrir a massa:

- 180g de farinha de arroz
- 100g de amido de milho
- 70g de polvilho doce
- 1 colher de café de goma xantana (3g)
- 10g de fermento biológico seco
- 2 ovos
- 2 colheres de chá de fermento em pó
- 1 colher de café de flor de sal
- 200 ml de leite ou de leite de amêndoas
- 20g de manteiga ou óleo da sua preferência
- 1 colher de sopa de açúcar mascavo
- Gema para pincelar no final

Modo de preparo recheio:

1. Triture as nozes e reserve
2. Misture a manteiga com o açúcar mascavo e a canela, reserve

CAPÍTULO 2

PÃO COM CANELA E NOZES



MODO DE PREPARO:

1. Misture o leite morno, manteiga e açúcar mascavo.
2. Em um bowl misture todos os secos: farinha de arroz, amido de milho, polvilho doce, goma xantana, fermento biológico, fermento químico, flor de sal.
3. Agora em um bowl coloque a mistura do leite e o ovo, misture e adicione metade do mix de farinhas, e misture bem. Agora adicione o restante da massa, e misture até que toda farinha esteja encorpada na massa.
4. Agora estique a massa em formato retangular, na espessura que desejar, 0,50cm ou menos.

MONTAGEM:

1. Pré aqueça o forno a 180° . Com ajuda de uma espátula maleável ou uma colher espalhe a manteiga com açúcar e canela por toda massa, não precisa ser uniforme. Espalhe as nozes picadas.
2. Agora é só encolar a massa, fazendo uma espécie e rocambole, agora corte a massa ao meio de fora a fora. Dividindo em duas partes iguais.
3. Agora você faz a traça, passando sempre um tira por cima da outra, não precisa fazer apertada, pois quando a receita assar, a massa vai expandi e a massa tende a rachar. Enrole no formato que desejar, finalize pincelando gema de ovo.
4. Descanse a massa e depois leve para assar por 25 minutos.

CAPÍTULO 2

PÃO TRANÇADO COM GERGELIM



Veja o Passo a Passo na página a seguir:

CAPÍTULO 2

PÃO TRANÇADO COM GERGELIM



INGREDIENTES:

- 1 $\frac{3}{4}$ xícaras (245 g) de mix de farinha sem glúten
 - $\frac{3}{4}$ colher de chá goma xantana (tirar se já tenha no mix de farinha)
 - $\frac{5}{8}$ xícara (75 g) de amido/farinha de tapioca e mais para polvilhar
 - 1 $\frac{2}{3}$ colheres de chá (5 g) de fermento instantâneo
 - $\frac{1}{4}$ xícara (50 g) de açúcar
 - 2 colheres de chá (6 g) de sal
 - $\frac{3}{4}$ xícara de água morna
 - 4 colheres (56 g) de azeite extra virgem
 - 3 (75 g) gemas em temperatura ambiente
 - 2 colheres (42 g) de mel
 - 1 ovo grande, em temperatura ambiente, batido com 1 colher de
 - sopa de água
- Sementes de gergelim para polvilhar
-



MODO DE PREPARO:

1. Na tigela de uma batedeira equipada com o acessório de pá, coloque o mix de farinha, goma xantana, amido/farinha de tapioca, fermento instantâneo e açúcar granulado.
2. Bata para combinar bem.
3. Adicione o sal e bata novamente.
4. Adicione um pouco mais de $\frac{1}{2}$ xícara de água, azeite, gema de ovo e mel. Usando o acessório da pá, bata vigorosamente.

CAPÍTULO 2

PÃO TRANÇADO COM GERGELIM

5. Com a batedeira em funcionamento, adicione a quantidade de água restante necessária para a massa ficar homogênea.
6. A mistura de massa se juntará em um aglomerado e depois alisará e grudará nas laterais da tigela. Continue batendo até que comece a parecer batido e a cor clareie um pouco (cerca de 6 minutos no total).
7. Transfira a mistura para um balde ou tigela levemente untada com óleo com uma tampa bem apertada. Coloque o recipiente na geladeira, bem fechado, por pelo menos uma hora e até 2 dias.
8. Quando tiver finalizado o tempo de geladeira, vire a massa gelada em uma superfície levemente polvilhada com amido/farinha de tapioca. Polvilhe o topo levemente com mais amido e divida a massa em 3 porções iguais.
9. Trabalhando com um pedaço de cada vez, amasse a massa com as mãos limpas e secas, sem adicionar nenhum tipo de farinha adicional, beliscando as costuras que se separam.
10. Rolando para frente e para trás, crie tiras com cerca de 35cm de comprimento de ponta a ponta que se afunilam lentamente do centro para cada extremidade, com extremidades muito afuniladas. Polvilhe cada fio levemente.
11. Coloque os 3 fios em uma superfície levemente enfarinhada, paralelos. Junte as pontas afiladas de um lado.
12. Trance os 3 fios como faria com qualquer trança de 3 fios. Não puxe os fios, pois eles vão desfiar.

PÃO TRANÇADO COM GERGELIM

MONTAGEM:

1. Colocando as mãos cuidadosamente sob cada lado do pão trançado, levante cuidadosamente a trança em uma assadeira forrada.
2. Polvilhe o topo da trança levemente com mais amido de tapioca e escove o excesso dos vales entre as tranças.
3. Cubra com filme plástico e coloque o pão em um local quente e sem correntes de ar por 45 min.
4. Quando a massa estiver chegando ao fim de seu crescimento, pré-aqueça o forno a 180 °.
5. Pincele o topo e as laterais das tranças muito generosamente com ovo misturado em água. Evite deixar a piscina de lavagem do ovo entre as tranças. Polvilhe o topo uniformemente com as sementes opcionais.
6. Asse por 30 minutos.
7. Retire o pão do forno e deixe-o esfriar na assadeira por pelo menos 20 minutos antes de transferir para uma gradinha completamente fria. Fatie e sirva.



CAPÍTULO 2

PÃO TRANÇADO CHALLAH



Veja o Passo a Passo na página a seguir:

CAPÍTULO 2

PÃO TRANÇADO CHALLAH



INGREDIENTES:

- 1 e 1/4 xícaras mais 1 colher de sopa (315 g) de leite integral ou aveia morno
- 2 1/2 colheres de chá (10 g) de fermento biológico seco
- 3 colheres de sopa (30 g) de pó de psyllium
- 1 xícara (160 gramas) de fécula de batata
- 1 xícara (140 gramas) de farinha de arroz
- 1 xícara (120 gramas) de amido de tapioca, mais um pouco para polvilhar
- 1/2 xícara (70 gramas) de farinha de arroz integral superfina
- 1/2 xícara (100 gramas) de açúcar
- 1 1/2 colheres de chá de sal
- 1 colher de chá de goma
- Raspa de 1 laranja média
- 1/4 xícara (55 g) de azeite extra-virgem,
- 4 ovos grandes, divididos
- 1 colher de sopa de sementes de gergelim



MODO DE PREPARO:

1. Em uma tigela média, misture o leite e o fermento. Deixe fermentar até que o fermento borbulhe e uma fina camada de espuma se forme no topo, por cerca de 10 minutos. Misture o pó de psyllium e deixe esfriar por 5 minutos.

2. Na tigela da batedeira equipada com o gancho de massa, misture a fécula de batata, a farinha de arroz, a fécula de tapioca, a farinha de arroz integral, o açúcar, o sal, a goma xantana (se estiver usando) e as raspas de laranja. Adicione a mistura de fermento e psyllium.

CAPÍTULO 2

PÃO TRANÇADO CHALLAH

3. Comece a misturar e adicione o azeite e 3 dos ovos, um de cada vez. Misture a massa por 2 minutos, até que ela se junte e fique sem grumos. Pegajoso. Adicione um pouco mais de leite se a massa estiver seca.

4. Unte uma tigela com azeite e coloque a massa nela, moldando a massa em uma bola o máximo possível. Vire-o para revestir com óleo. Nesse ponto, ele não parecerá tão pegajoso e você poderá moldá-lo com mais facilidade.

5. Cubra bem e leve à geladeira pelo menos 4 h ou até 12 horas. O resfriamento da massa é um passo importante, então não pule.

6. Depois polvilhe levemente uma mesa com amido de tapioca e abra a massa. Se você estiver fazendo uma chalá grande, corte a massa em 3 ou 4 pedaços iguais. Enrole os pedaços de massa em bolas, depois em fios de cerca de 35 cm de comprimento.

7. Arrume os fios de massa na vertical e aperte-os juntos no topo.

8. Trança cada chalá com cuidado e aperte novamente na parte inferior. Dobre as pontas por baixo. Se sua trança não sair corretamente, você pode amassar a massa novamente e começar de novo.

9. Forre uma assadeira com papel manteiga. Coloque a chalá sobre ela, cubra com uma toalha de cozinha limpa e deixe descansar por 45 minutos a 1 hora, até quase dobrar.

10. Enquanto isso, aqueça o forno 190° C. Pincele com ovo e polvilhe as sementes.

11. Asse por 35 minutos até dourar. Deixe esfriar completamente antes de cortar.

CAPÍTULO 2

PÃO TRANÇADO DE OVO



Veja o Passo a Passo na página a seguir:

CAPÍTULO 2

PÃO TRANÇADO DE OVO



INGREDIENTES:

- 7 colheres de sopa de água morna (1/2 xícara)
- 1 pacote de fermento biológico seco (10g)
- 1 colher de chá. açúcar
- 1 xícara de iogurte de baunilha
- 1 colher de chá. vinagre de maçã
- 5 gemas grandes (misturadas)
- 1/3 xícara de azeite extra virgem (óleo de coco)
- 4 colheres de sopa. mel
- 4 xícaras (540 gramas) de farinha sem glúten
- 3 colheres de sopa. + 2 colheres de chá açúcar mascavo
- 1 1/4 colher de chá. sal
- 1/2 colher de chá. bicarbonato de sódio
- 2 colheres de chá. fermento em pó
- 1 ovo grande, misturado com 1 colher de sopa de água para pincelar por cima
- sementes
- geléia ou coalhada de limão (opcional)

Ingredientes do recheio:

- 1/2 xícara de açúcar de confeitiro, peneirado
 - 1-2 colheres de sopa. leite de escolha (laticínios ou não lácteos é bom)
 - 1/2 colher de chá. Extrato de baunilha puro
-

CAPÍTULO 2

PÃO TRANÇADO DE OVO



MODO DE PREPARO:

1. Pré-aqueça o forno a 90° C e desligue-o ; se você tiver uma gaveta de aquecimento, você pode definir isso para baixo/úmido.
2. Prepare uma assadeira forrando-a com papel manteiga.
3. Se estiver usando fermento normal, em uma tigela pequena, misture a água morna (comece com 7 colheres de sopa), o fermento e 1 colher de chá de açúcar para fermentar o fermento; deixe de lado.
4. Na tigela da batedeira, adicione os ingredientes molhados restantes e misture até combinar. Misture os ingredientes secos em uma tigela separada.
5. Após 5 minutos de fermentação, misture a mistura de água com fermento nos ingredientes molhados (nota: se o fermento não borbulhar neste momento, jogue-o fora e comece novamente com fermento fresco).
6. Usando qualquer método, uma vez que a massa é combinada, divida-a ao meio. A massa ficará pegajosa, então use um pouco de farinha sem glúten nas mãos e na superfície rolante (eu gosto de usar um raspador de bancada para me ajudar a cortar e enrolar a massa pegajosa).

MONTAGEM:

- 1 - Achate suavemente uma bola com a palma da mão e, em seguida, abra em todas as direções para espalhar a massa em um círculo de 1/4 de polegada de espessura. O círculo e a espessura não precisam ser exatamente iguais, então não se preocupe em alcançar a perfeição aqui.

CAPÍTULO 2

PÃO TRANÇADO DE OVO

2 - Coloque um copo no meio do círculo, depois use uma faca ou raspador de bancada para cortar em quartos, como o 6, 9, 12 e 3 em um mostrador de relógio.

3 - Corte cada quarto novamente em um número par de tiras dentro de cada (6 é um bom número de tiras). Retire o vidro.



4 e 5 - Pegue duas tiras adjacentes e comece a torcer suavemente até chegar às pontas. Aperte suavemente e molhe um pouco com água para ajudá-los a se unirem no topo, depois torça-os no meio para formar um nó. Repita com as tiras restantes até que você tenha um buquê de nós no centro cobrindo o círculo onde o vidro estava.

CAPÍTULO 2

PÃO TRANÇADO DE OVO



Em uma tigela pequena, misture o ovo extra com 1 colher de sopa de água e pincele toda a massa exposta. Transfira delicadamente para uma assadeira forrada com papel manteiga. Polvilhe as sementes ou quaisquer coberturas neste momento.

Cubra os pães com papel manteiga e coloque em uma gaveta de aquecimento em fogo baixo, ou no forno pré-aquecido (mas desligado) por aproximadamente 20 – 30 minutos. (Não espere que o pão cresça muito nesta fase.)

Depois de levemente crescido, coloque a bandeja descoberta em um forno pré-aquecido a 180° C por 18-20 minutos ou até que um palito inserido no centro do pão saia seco. Retire para esfriar sobre uma gradinha.

Depois de frios, faça pequenas reentrâncias ao redor dos nós do pão e coloque 1 colher de sopa de geleia dentro de cada um. Misture os ingredientes do recheio e regue por cima em um padrão decorativo.