

Cozinha

E etc

Massas e

pães

Geovani Macedo

Dedicatória:

Como justa homenagem a minha esposa, que sempre esteve ao meu lado me apoiando e me incentivando, que nos dias mais escuros de minha vida sempre trouxe luz. A você Leidiana minha admiração e meu eterno amor, te amo muito. E claro a minha filha Esther a Flamenguista mais linda do mundo.

Prefacio

História do pão

Ao longo da história registrada, o pão tem sido um alimento importante em grande parte do mundo e é um dos mais antigos alimentos artificiais, tendo sido de grande importância desde o início da agricultura.

Surgimento do pão

Evidências de 30.000 anos atrás na Europa revelaram resíduos de amido em rochas usadas para a perfuração de plantas. É possível que durante esse tempo, o extrato de amido das raízes das plantas, como taboas e samambaias, fosse espalhado sobre uma rocha plana, colocado sobre um fogo e cozido em uma forma primitiva de pão achatado. A evidência mais antiga do mundo de panificação foi encontrada em um local de

uma Cultura natufiana de 14.500 anos no nordeste da Jordânia. Por volta de 10.000 aC, com o alvorecer da era neolítica e a disseminação da agricultura, os grãos tornaram-se a base da produção de pão.

O Pão no Antigo Egito

O pão fermentado, semelhante ao que comemos hoje, já era consumido pelos egípcios por volta de 4000 anos a.C. No Antigo Egito, o pão pagava salários e os camponeses ganhavam três pães e dois cântaros de cerveja por dia de trabalho.

O sistema de fabricação dos egípcios era muito simples: pedras moíam o trigo que, adicionado à água, formava uma massa mole, que era assada. Este sistema encontra-se ilustrado em pinturas encontradas sobre tumbas de reis que viveram por volta de 2500 a.C.

Em Israel

As primeiras padarias surgiram em Jerusalém, após o contato com os egípcios, com quem os hebreus aprenderam melhores técnicas de fabricação e obtiveram a receita. Pouco tempo depois, já existia na cidade uma famosa rua de padeiros.

Origem: Wikipédia, a enciclopédia livre

Conteúdo

- 01) Massa de pizza
- 02) Massa de pastel
- 03) Massa para empadão
- 04) Massa para enroladinho de salsicha assada.
- 05) Massa para enroladinho de salsicha para fritar
- 06) Massa de panqueca fácil
- 07) Pão caseiro
- 08) Pão de batata recheado
- 09) Pão de mel
- 10) Bolinho de chuva
- 11) Pão de frigideira
- 12) Panetone salgado
- 13) Massa para esfira
- 14) Pão de brócolis
- 15) Pão de minuto de liquidificador
- 16) Pão de semolina
- 17) Pão recheado
- 18) Pão doce caseiro
- 19) Pão integral de liquidificador
- 20) Massa para pastel assado
- 21) Massa podre básica
- 22) Pão francês caseiro
- 23) Pão de forma caseiro
- 24) Massa para coxinha
- 25) Massa para croissant