



Pão de Maçã e Canela

Ingredientes:

150 g de iogurte natural
50 g de manteiga
25 g de fermento fresco de padeiro
1 ovo pequeno
50 g de açúcar
1 ou duas maçãs ácidas (se forem grandes, basta uma)
1 colher de chá de canela
600 g de farinha
1 colher de chá de sal fino

Preparação:

Bimby / Thermomix

Colocar no copo a manteiga, o iogurte, 100 g de farinha e o fermento esfarelado e programar 2 minutos, 37º, velocidade 3.

Adicionar o ovo, o açúcar e a maçã ralada e programar 30 segundos, velocidade 3.

Juntar a restante farinha e a canela e programar 3 minutos, velocidade espiga.

Deixar levedar no copo até a massa chegar à tampa.

Retirar a massa do copo e colocar sobre uma superfície enfarinhada, fazer um rolo e dividir a massa em 6 partes iguais, colocar numa forma um pedaço de massa ao centro e os restantes à volta. Pincelar com leite e polvilhar com canela. Ligar o forno, regulando a temperatura para os 200º. Fazer uns cortes na massa por cima com uma tesoura e guardar a massa num local ameno para voltar a levedar por mais meia hora a 45 minutos.

Vai ao forno quente a cozer por cerca de meia-hora.

Tradicional

Colocar a farinha numa taça e fazer um buraco no meio. Aquecer ligeiramente o iogurte, mas que não exceda os 37º para não matar o fermento.

Colocar o iogurte no centro da farinha, esfarelar para cima o fermento, misturar com um pouco de farinha e deixar repousar até a massa começar a crescer e a fazer bolhas, adicionar os restantes ingredientes e amassar até a massa começar a descolar das paredes da taça. Deixar levedar até dobrar de volume.

Retirar a massa da taça e colocar sobre uma superfície enfarinhada, fazer um rolo e dividir a massa em 6 partes iguais, colocar numa forma um pedaço de massa ao centro e os restantes à volta. Pincelar com

Receita e imagem cedidas por

Tertúlia de Sabores – <http://tertuliadesabores.blogs.sapo.pt>, publicado em 13-02-2012 1

leite e polvilhar com canela. Ligar o forno, regulando a temperatura para os 200°. Fazer uns cortes na massa por cima com uma tesoura e guardar a massa num local ameno para voltar a levedar por mais meia hora a 45 minutos.

Vai ao forno quente a cozer por cerca de meia-hora.

Nota: Em vez de um pão grande também se podem moldar pães pequeninos como o pão de leite, nesse caso não se dão os golpes com a tesoura. Em vez da canela também se pode polvilhar com sementes de papoila ou de sésamo (gergelim).

Fica ótimo com requeijão e doce de abóbora, simples ou com um queijo de sabor suave.