

Pãozinho Delícia da Bahia



Pãozinho Delícia da Bahia

Hoje a minha homenagem fica por conta da saudade do meu avô baiano Otávio (Vô Tavinho). Ele era uma figura...super carinhoso e brincalhão. Morou quase a vida toda aqui em São Paulo e aceitava numa boa, “quase sempre”, as brincadeiras e piadinhas sobre baianos que os netos contavam. Além disso, adorava cozinhar e fazia quitutes deliciosos que deixavam todos com água na boca. Avô legal assim, ninguém esquece!

Comi pela primeira vez esse pãozinho aqui em São Paulo mesmo através de uma amiga baiana que traz de lá essa delícia para alegria de todos os amigos paulistas. E o nome já diz...”Pão Delícia”.. que é o que ele é, delicioso e impossível comer um só!

Já existem alguns lugares aqui em São Paulo vendendo essa maravilha “arretada de boa”, mas em Salvador é possível encontrar em todo o canto. É comidinha obrigatória lá em todas

as festinhas, mais ou menos como o pão de queijo pra gente aqui.

E não é difícil de fazer não, pois ele foi descoberto por causa do ponto da massa que ficou bem molinha e meio grudenta...acho que a farinha de trigo havia acabado e a cozinheira resolveu fazer o pão assim mesmo! E quanto mais branquinho, mais macio ele fica por dentro e pode ser recheado com doce ou salgado.

Se puder, visite a Bahia e coma esse pãozinho e todas as outras iguarias deliciosas daquela terrinha. Além disso a cidade é muito bonita e com um povo hospitaleiro cheio de histórias para contar. Enquanto você estiver por aqui, faça você mesmo e coma até não aguentar!!

Ingredientes da Massa:

- 4 colheres de sopa de açúcar
- 250 ml de leite morno
- 2 ovos
- 1/2 xícara de óleo
- 1 colher de café de sal
- 35 g de fermento biológico ou 1 sachê
- 450 g a 500 g de farinha de trigo

Modo de fazer:

1. Bater todos os ingredientes no liquidificador, menos a farinha de trigo.
2. Colocar esse líquido em uma tigela e ir adicionando aos poucos a farinha mexendo vigorosamente com uma colher de pau. Não é preciso sovar com as mãos, pois a massa deve ficar meio grudenta e leve. Quanto mais farinha, mais pesada a massa

fica, portanto cuidado.

3. Levante um pouco de massa com a colher e se ela estiver quebrando ao meio, já está no ponto certo.

4. Deixe a massa crescer por mais ou menos 1 hora dentro da tigela tampada com filme plástico.

5. Depois de crescida, faça bolinhas com um boleador de sorvete e coloque dentro de uma forma untada com margarina e farinha de trigo.

6. Deixe crescer por mais 1 hora e leve ao forno pré aquecido a 180° por mais ou menos 10 minutos.

7. Insira um palito em um pãozinho, e se sair seco, ele está pronto. Deve ficar bem branquinho por baixo e por cima.

8. Deixar esfriar para colocar o recheio e cobertura.

Ingredientes do Recheio:

– 1 xícara de leite

– 2 colheres de sopa de farinha de trigo

– 1 gema de ovo

– 1/2 colher de sobremesa rasa de sal

– 1 colher de sopa de manteiga

– 2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado

– 1/2 xícara de creme de leite

Modo de fazer:

Colocar numa panela o leite, a farinha de trigo, a gema passada pela peneira, o sal e a manteiga. Levar ao fogo mexendo sempre para não empelotar e depois que engrossar, desligue o fogo e adicione 2 colheres de sopa de queijo

parmesão ralado e 1/2 xícara de chá de creme de leite. Misture tudo, deixe esfriar e recheie os pãezinhos também frios.

Ingredientes Cobertura:

- 100 g de queijo parmesão ralado
- 50 g de manteiga ou margarina derretida ou cremosa.

Modo de fazer:

1. Depois dos pãezinhos recheados, passar a manteiga por cima dele com um pincel e mergulhar no queijo ralado.
2. Colocar os pãezinhos num recipiente bem fechado e levar à geladeira.
3. Come-se frio!