

Rosca Pão Doce Fofinho de Coco

 culinariaterapia.com/rosca-pao-doce-fofinho-de-coco

Dyne e Zinha



Aprenda como fazer uma Rosca Pão Doce Fofinho de Coco com massa básica para pão, uma receita fácil e rápida muito versátil que pode ser incrementada do seu jeito. A massa desse pão é básica e tanto pode ser usada para pães doces quanto para roscas, fatias húngaras e salgados assados de forno, O Recheio e cobertura é variado, sendo desde creme de confeitiro, pasta de canela ou pasta de coco quanto queijo, presunto e salsichas. Crie sua própria receita de pão saboroso com essa base super prática.

Ingredientes:

Para a massa da rosca de pão doce:

- 500 g de farinha de trigo de primeiríssima qualidade (o segredo para uma boa massa de pão é uma boa farinha e obedecer a todos os passos da receita);
- Meio pacotinho de fermento biológico seco, 5 g fermento biológico seco ou 15 g de fermento biológico fresco (fermento da padaria);
- 3 colheres de sopa de açúcar (20 g cada);
- 250 ml de água levemente morna;
- 1 ovo;
- 5 colheres de sopa de óleo (50 ml), ou 3 colheres de sopa de manteiga ou margarina;

- Meia colher de chá rasa de sal (3 g);
- 50 g de coco ralado;

Para a calda de brilho:

- 100 ml de água;
- 100 g de açúcar cristal;

Como Fazer Rosca Pão Doce Fofinho de Coco

Modo de preparo da Rosca de Pão Doce:

1. Primeiramente em uma tigela comece misturando a farinha de trigo com o fermento e o açúcar.
2. Assim feito, acrescente a água, o ovo, o óleo, o sal e o coco ralado.
3. Em seguida misture todos esses ingredientes e sove bem por uns 10 minutos, você pode usar a batedeira com os batedores para massa pesada ou as mãos para amassar.
4. Sove bem essa massa que deve ficar bem macia, se precisar espalhe um pouco de óleo, manteiga ou margarina nas mãos para facilitar a manipulação da massa.
5. Então, depois de bem sovada faça uma bola com a massa, passe uma camada de óleo, manteiga ou margarina na tigela, coloque a massa e cubra com um pano ou filme plástico e deixe fermentar por aprox. 1 hora para a massa ficar leve.
6. Logo depois, espalhe uma camada de manteiga na mesa, coloque a massa retirando o ar com as mãos e corte essa massa em 12 porções (pode usar uma balança para melhor distribuição das porções da massa do pão).
7. Assim feito, modele bolinhas com as porções e distribua em uma forma para bolo de furo central de 24 cm de largura por 8 cm de altura, ou outra que desejar, untada e enfarinhada.
8. Em seguida deixe a massa crescer por mais 1 hora em lugar protegido de correntes de ar e calor.
9. Logo depois leve ao forno preaquecido 180° e asse por aprox. 30 minutos até ficar bem douradinho, desenforme levemente morno.

Como fazer a calda de brilho para pincelar os pães:

1. Primeiramente em uma panela fora do fogo misture o açúcar com a água.
2. Logo depois leve ao fogo médio sem mexer (só balance a panela levemente de vez em quando).
3. Assim feito deixe ferver por aprox. 7 minutos até o ponto de calda rala.
4. Então espere ficar morna para pincelar a rosca e depois polvilhe a rosca com coco ralado.
5. Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.

Bom apetite!!! Dyne e Zinha

Veja o vídeo da Live



Watch Video At: <https://youtu.be/4YrPI9V5QDc>