Rosca de Leite Condensado

Rosca de Leite Condensado

Fazer pão é uma experiência deliciosa que evoca sentimentos de fartura, pois o pão é o alimento de todos os seres humanos. Usado como sinônimo de vida e trabalho, alimento do corpo e da alma, o pão faz parte da cultura de muitos povos e tem um significado importante em várias religiões. Foi produzido pela primeira vez há 6000 anos…já pensou?

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 – e foram mostradas em pinturas encontradas sobre tumbas de reis que viveram por volta de 2500 a.C.

Existem muuuiiitas maneiras de fazer e essa receita é de um pão doce muito simples e gostoso. Tente essa experiência!

Ingredientes Rosca:

– +/- 700 g de farinha de trigo

– 1 lata de leite condensado

– 100 ml de óleo

– 1/2 xícara de leite integral

– 160 ml de água morna

– 30 g de fermento biológico

– 3 ovos

– 1 colher de café de sal

– 3 colheres de sopa de açúcar

Cobertura:

– 2 colheres de sopa de manteiga

– 2 colheres de sopa de açúcar

– 1 colher de sopa de leite integral

– coco ralado seco para salpicar

Modo de fazer:

1. Bata os ovos no liquidificador junto com o leite condensado, o óleo, a água morna, o leite, o açúcar e o sal.

2. Dissolva o fermento em um pouco de água e adicione à mistura no liquidificador.

3. Coloque esse caldo numa bacia grande e vá adicionando a farinha de trigo misturando até desgrudar das mãos (talvez

você use mais que 700 g de farinha de trigo).

4. Sove bem numa superfície polvilhada com farinha por 5 a 10 minutos e retorne a massa para a bacia, cubra com um pano de prato limpo e deixe crescer até dobrar de volume (veja dica).

5. Depois de crescida, tire a massa da bacia e coloque novamente numa superfície polvilhada com farinha, amasse um pouco e divida a massa em 3 porções.

6. Depois divida cada uma das porções em 3 partes menores.

7. Faça 3 tranças e acomode cada uma delas numa fôrma com furo untada com manteiga.

8. Deixe a massa descansar e crescer novamente.

9. Asse as roscas em forno preaquecido a 180° C até que fiquem com a superfície levemente dourada. Se não comportar todas as fôrmas no seu forno, cubra as que não couberem até a hora de assar.

10. Para a cobertura, aqueça um pouco o leite, adicione a manteiga e o açúcar até formar uma pasta.

11. Retire as roscas do forno e besunte a cobertura sobre elas.

12. Volte ao forno por mais 5 minutos para finalizar o cozimento.

13. Retire do forno e polvilhe o coco ralado.

Dica1: Para saber quanto tempo esperar no primeiro crescimento, retire uma pequena porção da massa, faça uma bolinha e coloque num copo d’água. Quando a bolinha subir à superfície, a massa está suficientemente crescida.

Dica2: Em uma das roscas, você pode colocar raspas de chocolate por cima no momento de levar ao forno para assar e besunte com a cobertura no final como explicado acima.