



## **PÃO DE FUBÁ**

### **Ingredientes:**

800g de farinha de trigo integral

200g de fubá

2 tabletes de fermento biológico

2 copos de água morna

2 colheres (sopa) de Óleo de Linhaça Pazze

1 colher (sopa rasa) de sal marinho

1 colher (sopa) de mel

gergelim tostado

### **Modo de Preparo:**

Desmanche o fermento na água morna, acrescente o fubá e um pouco de farinha de trigo. Cubra com um pano e deixe levedar por 15 minutos. Acrescente os demais ingredientes, amasse bastante, cubra novamente e deixe crescer por 3 horas. Depois, enrole os pães, coloque em assadeira (não precisa untar) e asse em forno moderado. Quando estiver corado, retire do forno, enrole em toalha para abafar e ficar macio; para quem prefere com casquinha crocante, retire da forma e deixe descoberto.

***PAZZE - Indústria de Alimentos Ltda.***

Av. dos Imigrantes, 1271 – Distrito Industrial – Panambi/RS

Fone: (55) 3375-3878 [www.pazze.com.br](http://www.pazze.com.br)



## **MASSA DE MACARRÃO**

### **Ingredientes:**

2 colheres (sopa) de Óleo de Girassol Pazze

4 xícaras (chá) de farinha de trigo integral

1 xícara (chá) de farinha de Linhaça Pazze

1 colher (chá) de sal marinho

água

### **Modo de Preparo:**

Misturar os ingredientes, adicionar água aos poucos até obter uma massa macia. Depois, estender a massa bem fina e polvilhar com bastante farinha de trigo. Deixar secar por 15 minutos. Enrolar a massa como para rocambole e, com uma faca bem afiada, cortar as tiras na largura desejada. Arrumar as tiras de maneira uniforme, e cozinhar em água e sal com um fio de óleo.

***PAZZE - Indústria de Alimentos Ltda.***

Av. dos Imigrantes, 1271 – Distrito Industrial – Panambi/RS

Fone: **(55) 3375-3878** [www.pazze.com.br](http://www.pazze.com.br)



## **PANQUECA DE TRIGO**

### **Ingredientes:**

8 colheres (sopa) de farinha de trigo integral fina

2 colheres (sopa) de gérmen de trigo

2 colheres (sobremesa) de Óleo de Linhaça Pазze

sal moído

### **Modo de Preparo:**

Misture o gérmen à farinha, acrescentando aos poucos um copo de água. Mexa até obter um mingau ralo e homogêneo. Unte uma frigideira com o Óleo de Linhaça Pазze, esquentando em fogo médio. Despeje a massa com uma colher, espalhando-a pela superfície da frigideira. Doure os dois lados e enrole. Sirva com pasta de maçã, geléias, mel, queijo, frios, etc.

***PAZZE - Indústria de Alimentos Ltda.***

Av. dos Imigrantes, 1271 – Distrito Industrial – Panambi/RS

Fone: (55) 3375-3878    [www.pazze.com.br](http://www.pazze.com.br)



## **ESFIHAS**

### **Ingredientes:**

1/2 kg de farinha de trigo integral

6 colheres (sopa) de fermento natural (pode substituir por 1 tablete de fermento biológico)

3 colheres de Óleo de Linhaça Pazze

1 colher (chá) de sal marinho

1 xícara mal cheia de água morna

### **Modo de Preparo:**

Desmanchar o fermento misturando com um pouco de farinha e a água morna. Deixar levedar por 15 minutos. Numa vasilha, colocar o restante dos ingredientes e misturar. Quando o fermento estiver levedado, misturar à massa e sovar. Deixar repousar por 2 horas. Fazer bolinhas com a massa. Abrir cada bolinha, rechear e fechar em formato de triângulo. Assar em forno quente.

### **Recheio**

Refogar bardana com cenoura, cebola e shoyu. Carne de soja com cebola, sal e salsinha. Trigo para kibe com cebola, sal e cheiro verde. Abóbora com cebolas, shoyu ou outros de sua preferência.

***PAZZE - Indústria de Alimentos Ltda.***

Av. dos Imigrantes, 1271 – Distrito Industrial – Panambi/RS

Fone: (55) 3375-3878 [www.pazze.com.br](http://www.pazze.com.br)



## **PÃO DE LINHAÇA**

### **Ingredientes:**

4 xícaras de (chá) de farinha de trigo

½ xícara de (chá) de Linhaça Pazze

1 ½ xícara (chá) de água morna

2 colheres (sopa) de fermento seco instantâneo

1 colher de sopa de Óleo de Girassol Pazze

6 colheres (chá) de açúcar

1 colher (sopa rasa) de sal

### **Modo de Preparo:**

Dissolver o fermento em um pouco de água morna + ou – 2 minutos. Misturar os ingredientes secos. Em seguida comece a adicionar o fermento dissolvido aos poucos e a água morna até formar a massa. Sovar até ficar bem homogênea.

**Descanso:** modelar do seu jeito e deixar em descanso para crescer.

**Assar:** após crescer está pronto para ser assado por + ou – 40 minutos em forno médio.

**Rendimento:** um pão grande, tipo caseiro de forma.

***PAZZE - Indústria de Alimentos Ltda.***

Av. dos Imigrantes, 1271 – Distrito Industrial – Panambi/RS

Fone: (55) 3375-3878 [www.pazze.com.br](http://www.pazze.com.br)



## **MASSA BÁSICA PARA BISCOITINHOS**

### **Ingredientes:**

2 colheres (sopa) de Óleo de soja Pazze

½ xícara (chá) de farinha de trigo integral

2 colheres (chá, rasas) de sal marinho

água morna

¼ xícara (chá) de sementes de gergelim tostadas

### **Modo de Preparo:**

Misturar a farinha, o sal, o Óleo de Soja Pazze e adicionar água morna aos poucos, amassando até que a massa se solte das mãos. Sovar bastante, por aproximadamente 10 minutos. Estender a massa bem fininha; cortar com carretilha, formando quadradinhos e, sobre eles, salpicar sementes de gergelim tostadas e levar a assar.

***PAZZE - Indústria de Alimentos Ltda.***

Av. dos Imigrantes, 1271 – Distrito Industrial – Panambi/RS

Fone: (55) 3375-3878 [www.pazze.com.br](http://www.pazze.com.br)



## **PÃO 5 GRÃOS**

### **Ingredientes:**

750g de farinha de trigo integral

250g de Mistura de Cereais Pazze

2 xícaras (chá) de aveia prensada

2 tabletes de fermento biológico

2 copos de água morna

1 xícara (chá) de Óleo de Soja Pazze

1 colher (chá) de sal

1 colher (sopa) de mel

### **Modo de Preparo:**

Desmanche o fermento na água morna, acrescente a aveia e um pouco de farinha de trigo. Cubra com um pano e deixe levedar por 15 minutos. Acrescente os demais ingredientes, amasse bastante, cubra novamente e deixe crescer por 3 horas. Depois, enrole os pães, coloque em assadeira (não precisa untar) e asse em forno moderado. Quando estiver corado, retire do forno, enrole em toalha para abafar e ficar macio; para quem prefere com casquinha crocante, retire da forma e deixe descoberto.

***PAZZE - Indústria de Alimentos Ltda.***

Av. dos Imigrantes, 1271 – Distrito Industrial – Panambi/RS

Fone: (55) 3375-3878 [www.pazze.com.br](http://www.pazze.com.br)



## **PIZZA DE AVEIA**

### **Ingredientes:**

3 xícaras de aveia prensada (ou em flocos)

1 colher (chá) de sal marinho

2 colheres (sopa) de Óleo de Amendoim Pazze

### **Modo de Preparo:**

Fazer uma papa com os ingredientes e água. Untar uma forma e despejar a massa. Levar ao forno quente e, quando a massa estiver cozida, retirar do forno e rechear com chicória ou cenoura refogadas com cebolas ou legumes diversos.

***PAZZE - Indústria de Alimentos Ltda.***

Av. dos Imigrantes, 1271 – Distrito Industrial – Panambi/RS

Fone: (55) 3375-3878 [www.pazze.com.br](http://www.pazze.com.br)



## **PÃO COM FRUTAS**

### **Ingredientes:**

750g de farinha de trigo integral

250g de Farinha de Linhaça Pazze

2 tabletes de fermento biológico

2 copos de água morna

1 xícara de Óleo de amendoim Pazze

1 colher (chá) de sal

4 colheres (sopa) de açúcar mascavo

1 xícara de frutas cristalizadas cortadas em pedaços pequenos

1/2 xícara de passas

### **Modo de Preparo:**

Dissolver o fermento na água morna, acrescentar o açúcar, as farinhas, o Óleo de amendoim Pazze e o sal. Amassar bastante. Misturar as frutas e dividir a massa em duas partes iguais. Untar 2 formas e colocar a massa, que deve atingir a metade da altura da forma. Cobrir e deixar crescer por 3 horas. Assar em forno quente.

***PAZZE - Indústria de Alimentos Ltda.***

Av. dos Imigrantes, 1271 – Distrito Industrial – Panambi/RS

Fone: (55) 3375-3878 [www.pazze.com.br](http://www.pazze.com.br)



## **BISCOITO DE GERGELIM**

### **Ingredientes:**

1/2 xícara (chá) de gergelim branco

3/4 xícara (chá) de Farinha de Gergelim Pazze

1 xícara (chá) de farinha de trigo integral (fina)

1/3 xícara (chá) de centeio

1/2 xícara (chá) de água

1/2 xícara (chá) de açúcar mascavo ou mel

### **Modo de Preparo:**

Misturar todos os ingredientes. Pingar com colher numa assadeira untada e assar em forno médio até dourar embaixo.

***PAZZE - Indústria de Alimentos Ltda.***

Av. dos Imigrantes, 1271 – Distrito Industrial – Panambi/RS

Fone: (55) 3375-3878 [www.pazze.com.br](http://www.pazze.com.br)



## **COOKIES**

### **Ingredientes:**

1 copo de aveia grossa

1/2 copo de açúcar mascavo

1 copo de leite ou água

1/2 copo de farinha integral

2 colheres de uva passa

2 colheres de Farinha de Gergelim Pazze

1 colher de Óleo de Canola Pazze

1 colher (chá) de fermento em pó

### **Modo de Preparo:**

Misturar tudo, colocar às colheradas em forma untada e assar.

***PAZZE - Indústria de Alimentos Ltda.***

Av. dos Imigrantes, 1271 – Distrito Industrial – Panambi/RS

Fone: (55) 3375-3878 [www.pazze.com.br](http://www.pazze.com.br)



## **EMPADAS**

### **Ingredientes:**

1 ovo

1 xícara de Mix de Linhaça e Soja Pazze

3 xícaras de farinha de trigo refinada

10 colheres (sopa) de Óleo de Soja Pazze

100g de manteiga

2 colheres (chá) de sal marinho

### **Modo de Preparo:**

Misturar as farinhas, o ovo e a manteiga numa bacia e amassar bem, adicionar gradativamente as 10 colheres de Óleo de Soja Pazze até obter uma farofa grossa que, ao comprimir com as mãos, dê liga. Caso a massa não tenha chegado a esse ponto, colocar mais óleo. Untar um tabuleiro e dispor uma camada fina de massa e colocar o recheio de sua preferência. Cubra com o restante da massa e pincele com gema ou óleo. Ao final, salpicar com gergelim.

### **Recheios**

Ricota temperada com cebola tofu refogado com legumes espinafre refogado e milho bardana com tofu refogados.

***PAZZE - Indústria de Alimentos Ltda.***

Av. dos Imigrantes, 1271 – Distrito Industrial – Panambi/RS

Fone: (55) 3375-3878 [www.pazze.com.br](http://www.pazze.com.br)