PÃO CASEIRO QUE JÁ SAI FATIADO DO FORNO

INGREDIENTES

400 ml de leite morno

10 g de fermento biológico seco

3 colheres (sopa) de açúcar

3 colheres (sopa) de óleo de soja

1 ovo

2 colheres (sopa) de margarina

5 xícaras de farinha de trigo (usei 4 e 1/2 xícaras)

1 colher (chá) de sal

1 gema misturada com uma colher de sopa de leite para pincelar

MODO DE PREPARO

Misture o leite, o açúcar e o fermento, misture bem. Junte o óleo, 1 colher de margarina, o ovo e o sal, e vá colocando a farinha aos poucos até começar a soltar das mãos, juntar a outra colher de margarina, sovar mais um pouco e acrescentando farinha de trigo aos poucos, Quando a massa parar de grudar nas mãos, sovar por mais 10 minutos.

Separar a massa em duas partes, e abrir cada uma com o rolo de macarrão, enrolar no formato do pão e fatiar cada pão em 12 fatias. Arrumar as fatias dentro de uma forma de pão untada e enfarinhada (usei uma forma de 30x12 cm) e deixar crescer por uma hora.

Após o pão crescer, pincelar com uma gema misturada com uma colher de sopa de leite e levar para assar em forno pré aquecido a 200 graus por aproximadamente 40 minutos.

Esperar esfriar um pouco e desinformar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13283-pao-caseiro-que-ja-sai-fatiado-do-forno.html