PÃO CASEIRO DE MILHO DA JAQUE

INGREDIENTES

1 xícara (240 ml) de água

1/2 xícara de leite

1 lata de milho

1/4 de xícara de óleo

1 colher (sopa) de margarina

1/2 colher (sopa) de sal

1/2 xícara de açúcar

1 pacote de fermento biológico (10 g)

mais ou menos 5 xícaras de farinha de trigo

fubá para acabamento

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o milho escorrido, o leite e a água.

Passe numa peneira e use na receita o líquido.

Acrescente ao líquido: óleo, margarina, açúcar, sal e 4 xícaras de farinha de trigo, depois sobre a farinha coloque o fermento.

Misture até ficar homogêneo e acrescente aos poucos a farinha para formar uma massa lisa e fácil de sovar.

Sove por 10 minutos e acrescente farinha se ainda estiver grudando nas mãos.

Cuidado, não acrescente farinha em excesso, se achar que exagerou na farinha, acrescente água aos poucos para ficar uma massa lisa.

Coloque numa bacia untada de óleo e cubra com um pano limpo. Deixe dentro de um forno desligado para abafar.

Deixe descansar por 1 hora ou mais, até dobrar de tamanho.

Depois coloque sobre uma bancada e divida em 4 partes iguais.

Cada parte faça um rolo uniforme e divida em 4 pedaços iguais também.

Ao todo terá 16 porções de massa.

Para cada porção sove um pouco e modelo do jeito que desejar. Eu normalmente faço um rolinho com a porção e abro com rolo de macarrão, depois enrolo como rocambole.

Passe cada porção em um pouco de fubá e disponha numa assadeira untada com óleo, deixe uma distância de 2 dedos entre os pães.

Deixe descansar dentro do forno desligado até dobrar de tamanho. Tenha paciência, deixe o tempo que for para o pão crescer.

Depois asse a 200° C até pegar a cor desejada, cerca de 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13340-pao-caseiro-de-milho-da-jaque.html