PÃO CASEIRO SEMI-INTEGRAL FÁCIL

INGREDIENTES

1 ovo inteiro

1 xícara (chá) leite morno

1/2 xícara (chá) óleo

1 sachê de fermento biológico seco (10 g)

4 colheres (sopa) açúcar

1 colher (café) sal

2 xícaras (chá) farinha de trigo integral

2 xícaras (chá) farinha de trigo branca

MODO DE PREPARO

No liquidificador bata os líquidos (leite morno, ovo, óleo), o açúcar e o fermento, na velocidade mínima por 30 segundos.

Em uma vasilha, coloque o resto dos ingredientes (as farinhas e o sal), mexa com uma colher para misturá-los

Junte o conteúdo líquido do liquidificador na vasilha com os sólidos e mexa-os com a colher até ficar uma coisa só

Sove sua massa com as mãos limpas e secas até que a mesma descole dos seus dedos (se não descolar coloque aos poucos farinha e siga sovando até desgrudar)

Ligue o forno na temperatura mínima por 15 segundos e desligue

Coloque sua massa dentro da mesma vasilha coberta por um pano de prato limpo e seco para descansar dentro do forno desligado por aproximadamente 1 hora ou até dobrar de tamanho

Após o descanso, sove mais um pouquinho com as mãos, separe em dois pedaços (pães) ou como preferir

Pré aqueça o forno na temperatura mínima (120º C) por 10 minutos

Coloque os pães para assar e vá subindo a temperatura a cada 10 minutos (120º C>150º C>180º C), até o total de 40 minutos ou até ficarem dourados em cima

Em uma xícara (chá) coloque dois dedos de água temperatura ambiente e 1 colher (café) de açúcar e misture

Após retirar os Pães do forno, pincele a água com açúcar na parte de cima para não ficar com a casca muito dura, está pronto! Bom apetite!

Se não for comer na hora, enrole-os em um pano de prato limpo e seco, para evitar que ressequem e endureça a casca.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13699-pao-caseiro-semi-integral-facil.html