

PÃO CASEIRO (C/ FERMENTO DE BOLO)

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de fermento para bolo

1 kg de farinha de trigo (sem fermento)

250 ml de água morna

250 ml de leite morno

2 ovos

1 colher (sopa) de sal

125 ml óleo ou margarina

1/2 xícara (chá) de açúcar

2 gemas de ovo para pincelar

MODO DE PREPARO

Coloque numa tigela grande um pouco mais da metade da farinha de trigo e reserve o restante.

Adicione o fermento, o açúcar, o sal, os ovos e o óleo.

Misture bem e acrescente o leite e a água.

Mexa até formar uma massa um pouco mole.

Agora vá acrescentando o restante da farinha de trigo aos poucos e misturando a massa.

Sove ela até que fique bem lisa e homogênea. DICA: Não deixe a massa ficar muito dura.

Transfira a massa para uma superfície enfarinhada e divida-a em 3 partes iguais.

Com a ajuda de um rolo, abra cada parte mas massa e enrole no formato de pão.

Unte uma assadeira com margarina e acomode as massas deixando um espaço para que elas possam crescer.

Cubra-as com um pano e deixe elas fermentarem por 1 hora e 20 minutos.

Passado esse tempo, pincele a massas com de gema de ovo.

Depois leve para assar em forno preaquecido, 180º C, por aproximadamente 35 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13701-pao-caseiro-c-fermento-de-bolo.html>