PÃO ITALIANO NA PANELA (RONCELLI)

INGREDIENTES

540 ml água morna

800 g de trigo

sal a gosto [coloco 1/2 colher (sopa) rasa]

10 g fermento biológico seco

MODO DE PREPARO

Misture tudo até ficar uma massa homogênea (média de 7 minutos)

Cubra e deixe crescer em média de 1 hora.

Aqueça a panela no forno e após enfarinhe o fundo da panela

Distribua a massa fazendo um pequeno corte no meio da massa

Tampe e leve ao fogo durante uns 30 minutos (conforme o seu fogão) em 200° C com a tampa,

Após, retire a tampa e deixe mais uns 20 minutos ou até dourar.

Retire a panela e solte as laterais com uma espátula e pronto, só saborear.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13711-pao-italiano-na-panela-roncelli.html