PÃO ECONÔMICO/SEM LEITE

INGREDIENTES

250 ml de água

120 ml de óleo

6 colheres (sopa) de açúcar

3 pitadas de sal

2 ovos

1 sachê de fermento biológico granulado (10 g)

farinha de trigo sem fermento (aproximadamente 1 kg)

MODO DE PREPARO

Coloque em uma tigela a água, o óleo, o açúcar e o sal e misture.

Acrescente os ovos e o fermento.

Aos poucos acrescente a farinha de trigo peneirada até a massa desgrudar do fundo da tigela.

Deixe descansar por 30 minutos.

Após os 30 minutos, quando a massa estiver crescida, divida em 2 porções.

Não mexa a massa apenas divide-a

Polvilhe um pouco de farinha de trigo na bancada ou mesa e coloque uma parte da massa em cima

Polvilhe mais trigo em cima da massa e abra-a com um rolo ou uma garrafa.

Não aperte a massa, abra levemente.

Enrole em forma de rocambole e coloque em uma forma untada com óleo.

Depois de enrolado deixe descansar por mais 30 minutos.

Após o descanso do pão coloque-o no forno preaquecido a 260° C por mais ou menos 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13880-pao-economico-sem-leite.html