PÃO DO NILSON’S

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

1 pacote de fermento para pão (150 g)

1 colher (chá) de sal

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina gelada

2 colheres (sopa) de açúcar cheias

1 ovo

2 colheres (sopa) de óleo

2 xícaras de água bem gelada (500 ml)

MODO DE PREPARO

Coloque a farinha de trigo em uma tigela e misture o sal e o açúcar.

Acrescente a manteiga gelada e misture.

Coloque o ovo.

Misture o fermento.

Acrescente uma xícara de água, aproximadamente 250 ml; misture e acrescente mais água até que a massa solte das mãos.

Coloque a massa em cima de uma mesa de pedra ou madeira e vá sovando-a; se grudar muito, polvilhe a mesa com um pouco de trigo e continue sovando por 15 minutos no mínimo.

Coloque a massa na tigela ou deixe em cima da mesa descansando por 50 minutos para aumentar de tamanho.

Após descanso, corte a massa de acordo com o tamanho do pão desejado.

Primeiro, amasse a massa e faça uma tira.

Depois corte com as mãos em 3 ou 4 dedos e corte em quantos pedaços der (normalmente de 15 a 16 pedaços).

Abra os pedaços de massa com um rolo e enrole os pãezinhos com a mão.

Coloque os pãezinhos em uma assadeira retangular e cubra com um pano; deixe descansar até dobrar de tamanho por aproximadamente 30 minutos.

Preaqueça o forno a 235-250º C

Antes de colocar os pães no forno, borrife bastante água em cima deles.

Com um estilete ou gilete, faça um ou dois traços diagonais nos pães e borrife água novamente.

No forno quente, jogue um pouco de água para criar um vapor ou coloque uma vasilha com água dentro.

Coloque os pães para assar por aproximadamente 40 minutos ou até ficarem bem amarelados por cima.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14224-pao-do-nilsons.html