PÃO CASEIRO FOFO

INGREDIENTES

400 ml de água morna

1 ovo

1/3 xícara de óleo (equivale a 80 ml)

3 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sobremesa) de sal

1 sachê de fermento biológico seco (o sachê vem 10 g)

800 g a 1 kg de trigo

MODO DE PREPARO

Em um recipiente médio, coloque a água, o ovo e o óleo, e misture.

Em seguida, adicione o açúcar, o sal e o fermento, e misture novamente.

Vá adicionando o trigo, aos poucos, até a massa não grudar mais na mão.

Sove a massa por 10 minutos e deixe crescer até dobrar de tamanho.

Dica: tampe a massa com um pano, esquente uma xícara de água bem quente e coloque no fundo do micro-ondas ou do forno desligado junto com a bacia com a massa.

Se após 30 minutos a massa não crescer, reaqueça a água e continue esperando, pois isso fará a massa crescer mais rápido.

Após crescer, enrole os pães.

Se quiser pães grandes, divida a massa em 4, dê soquinhos na massa para tirar o ar e enrole igual rocambole.

Se quiser pães pequenos, divida em pedacinhos, dê soquinhos e enrole.

Aguarde os pães crescerem novamente até dobrar de tamanho (repita o processo da água no forno desligado).

Após crescerem, leve para assar no forno a 180º C por aproximadamente 40 minutos, dependendo do forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14816-pao-caseiro-fofo.html