PÃO CASEIRO DE MASSA MOLE (SEM SOVAR)

INGREDIENTES

* 300ml de leite;

* 2 col. (sopa) manteiga ou margarina sem sal;

* 2 ovos;

* 3 xic. (chá) farinha de trigo sem fermento;

* 2 col. (sopa) açúcar;

* 1 col. (sobremesa) de sal;

* 1 col. (sopa) fermento biológico seco ou 10g de fermento granulado.

MODO DE PREPARO

Aqueça o leite com a manteiga até que ela derreta, mas se ficar quente demais, espere esfriar para usar na receita. Tem que estar morno, se colocar muito quente estraga o fermento.

Junte todos os ingredientes secos. Faça uma cova no meio e acrescente o ovo e os líquidos. Misture tudo. Fica uma massa mole, feito as massas de bolo.

Coloque essa massa para descansar por 30 minutos. Eu costumo colocar um recipiente c/ água recém-fervida no micro-ondas ou forno com a massa junto (veja no vídeo). O calor e a umidade da água que foi aquecida ajuda a massa a crescer, principalmente em dias frios.

Depois de 30 minutos a massa vai dar uma leve crescida (não chega a dobrar de volume). Coloque em uma forma untada com manteiga ou margarina e polvilhada com farinha. Uso a forma de bolo inglês, a minha mede 10 X 24cm, mas poderia ser um pouco maior, já que ele cresce muito acima dela.

Preaqueça o forno 180ºC por 5 a 10 minutinhos.

Coloque a massa para assar. O tempo vai variar conforme a marca do forno, mas em geral é de 30 a 45 minutos (fique de olho e só abra o forno após 30 minutos para o pão não murchar).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14861-pao-caseiro-de-massa-mole-sem-sovar.html