RECEITA BÁSICA DE PÃO SALGADO

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

1/2 litro de água morna

1 colher (sopa) de sal

3 colheres (sopa) de açúcar

200 ml de óleo

10g de fermento biológico

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha pequena de vidro ou plástico adicione o açúcar, o fermento e a água morna, misturando bem até dissolver. Reserve.

Em uma tigela grande, coloque a farinha e o sal. Mexa bem com 1 colher de pau.

Adicione o óleo e mexa devagar.

Adicione a parte reservada do fermento. Sove a massa por aproximadamente 10 minutos.

Unte a assadeira com um fio de óleo e polvilhe com farinha.

Modele os pães.

Pincele com gema de ovo.

Polvilhe com gergelim, queijo ralado.

Leve ao forno à 180º C por aproximadamente 3 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14968-receita-basica-de-pao-salgado.html