

PÃO DE CERVEJA

INGREDIENTES

- 1 envelope de fermento biológico seco (10 g)
- 1 copo de leite morno
- 1/2 copo de óleo vegetal morno
- 1 copo cheio de cerveja de boa qualidade
- 1 copo de açúcar
- 1 colher rasa de sal
- 1 kg de trigo

MODO DE PREPARO

Em uma travessa, coloque o envelope de fermento para dissolver colocando 1 copo de leite morno.

Após estar dissolvido, coloque 1/2 copo de óleo e 1 copo de cerveja em temperatura ambiente.

Depois de bem misturado, coloque 1 copo de açúcar e 1 colher rasa de sal e misture bem até dissolver o açúcar.

Em seguida, depois de dissolvido, vá juntando aos poucos a farinha de trigo até dar o ponto da massa.

O ponto da massa ideal é na hora que ele parar de grudar nas mãos, e quanto atingir esse ponto, deixe a massa descansar por 40 minutos.

Após os 40 minutos, sove bem a massa para o pão ficar bem fofinho.

Em seguida, divida em 3 partes e modele o pão a sua maneira.

Deixa os pães crescerem por 1 hora.

Após esse tempo leve ao forno para assar por cerca de 40 minutos, dependendo da potência do seu fogão.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/15401-pao-de-cerveja.html>