PÃO CASEIRO FEITO COM FERMENTO NATURAL

INGREDIENTES

800 g de farinha de trigo

160 g de água morna

200 g de fermento natural

20 g de açúcar

20 g de sal

MODO DE PREPARO

Primeiro tem que deixar o fermento natural ativo, faz isso um dia antes.

Coloca em uma bacia grande o trigo e o açúcar e misture bem.

Em outro recipiente misture o fermento com água, dissolva bem e vá acrescentando aos pouco a farinha de trigo com o açúcar até desgrudar das mãos.

Após isso passe a massa para uma bancada e adicione o sal e misture e começa a sovar por no mínimo 15 minutos ou até a massa ficar macia e elástica.

Deixe descansar por 3 horas na mesma vasilha untada com trigo.

Após o descanso deite a massa novamente na bancada untada com trigo e abre ela delicadamente com as mãos formando um retângulo.

Depois disso faça duas dobras no sentido do comprimento do retângulo, um do lado esquerdo e outro do lado direito, após isso enrole no outro sentido, tipo como cilindrar o pão, mas fazendo com a mão.

Agora polvilhe um pouco de trigo por cima e deixe descansar novamente por mais 3 horas, em cima de um papel-manteiga untado com azeite e trigo, e coberto com um pano.

Após as 3 horas de descanso, leva ela para o forno preaquecido a 230° C, por 30 minutos, deixe assar por 15 minutos.

Após isso abaixe o fogo para 180° C e deixe 40 minutos ou até dourar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17412-pao-caseiro-feito-com-fermento-natural.html