

PÃO DE CASA FÁCIL

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de leite morno
- 1 envelope de fermento biológico seco (10 g)
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 1 colher (sopa) rasa de sal

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, coloque o leite morno, o açúcar, o fermento e misture.

Acrescente o azeite, a farinha de trigo e misture novamente com um garfo ou com um fouet.

Por último, coloque o sal e misture novamente.

Coloque a massa em uma forma untada (com manteiga ou óleo) e enfarinhada.

Agora, deixe a massa descansar por 1 hora em local sem vento (eu coloco no forno desligado).

O segredo para ele crescer mais (já que não sovamos a massa) é colocar no forno ainda desligado e depois que passar a 1 hora de descanso da massa você liga o forno no baixo (com o pão dentro do forno), cerca de 160° C.

Deixe nessa temperatura por 15 minutos e depois aumente a temperatura do forno para 180° C (médio) e deixa mais uns 20 minutos ou até que o pão fique levemente dourado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18853-pao-de-casa-facil.html>