PÃO DE FORMA MÁQUINA DE PÃO

INGREDIENTES

PARA O TAMANHO DE 500 G (PARA ASSAR NO FORNO A GÁS):

Para o tamanho de 500 g (para assar no forno a gás):1 copo (panificadora) + 100 ml de água (340 ml de água)

5 copos com 200 ml de farinha tipo 1 - embalagem de papel (1000 ml de farinha ao total)

50 ml de óleo

3 colheres (sopa) (medida da panificadora) de açúcar

1 e 1/3 colher (chá) (medida da panificadora) de sal

2 e 3/4 colheres (chá) (medida da panificadora) de fermento biológico seco

PARA O TAMANHO DE 400 G (PARA ASSAR NA PANIFICADORA):

Para o tamanho de 400 g (para assar na panificadora): 270 ml de água

4 copos com 200 ml de farinha tipo 1 embalagem de papel (800 ml de farinha ao total)

40 ml de óleo

2 e 1/2 colheres (sopa - medida da panificadora) de açúcar

1 colher (chá medida da panificadora) de sal

2 e 1/3 colheres (chá medida da panificadora) de fermento biológico seco

MODO DE PREPARO

PREPARO PARA O TAMANHO DE 500 G (PARA ASSAR NO FORNO A GÁS):

Preparo para o tamanho de 500 g (para assar no forno a gás):Na forma da panificadora, coloque primeiramente a água e o óleo.

Depois, adicione sal, açúcar, farinha e fermento biológico.

Selecionar a opção 8 da panificadora – massa.

Deixe bater, descansar e crescer conforme o período da sua panificadora (tempo de 1 hora e 30 minutes na panificadora britânia).

Quando o ciclo 8 terminar, a panificadora emitira um alerta sonoro.

Destrave a forma, e leve ao forno preaquecido a 200° C (10 minutos).

Deixe assar por 35 minutos ou até ganhar cor.

Desenforme, deixe esfriar e coloque em um saco plástico (a massa fica bem macia e úmida).

Se esqueceu de aquecer o forno, não remova a forma da panificadora, espere até o forno estiver na temperatura ideal.

Se a massa crescer muito até o final do ciclo, desligue a panificadora e coloque no forno para assar.

PREPARO PARA O TAMANHO DE 400 G (PARA ASSAR NA PANIFICADORA):

Preparo para o tamanho de 400 g (para assar na panificadora): Na forma da panificadora, coloque primeiramente a água e o óleo.

Depois adicionar o sal, açúcar, farinha e o fermento biológico.

Selecione a opção 5 da panificadora – pão doce.

TAMANHO DE 600 G E CASCA CLARA:

Tamanho de 600 g e casca clara:Após o termino do ciclo, não desligue a panificadora, deixe mais 30 minutos em modo de espera (o pão assa mais).

Desenforme, deixe esfriar e coloque em um saco plástico; a massa fica bem macia e úmida.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19208-pao-de-forma-maquina-de-pao.html