

PÃO DE HAMBÚRGUER CASEIRO

INGREDIENTES

650 g de farinha de trigo
400 ml de água
10 g de fermento biológico seco
1 xícara de óleo
1 colher (sopa) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
1 ovo

MODO DE PREPARO

Misture primeiramente em uma vasilha grande cerca de 150 g da farinha de trigo com o fermento biológico seco e o açúcar.

Adicione aos poucos na mesma vasilha toda a água até dissolver toda a mistura.

Coloque em seguida o óleo, misture e na sequência misture o ovo e adicione o sal.

Adicione na sequência aos poucos o restante da farinha até obter uma massa homogênea e caso necessário, adicione mais farinha até que ela não grude mais nas mãos.

Deixe a massa crescer na mesma vasilha coberta ou dentro do forno (desligado) por 1 hora.

Após esse tempo, estique a massa e corte em até 24 pedaços de iguais tamanhos fazendo bolinhas com a palma das mãos em cada um deles (depois de assado irá ficar com diâmetro de cerca de 7 centímetros).

Coloque as bolinhas em uma forma untada e enfarinhada ou forrada com papel alumínio ou papel manteiga e deixe crescer novamente por mais 40 minutos.

Após esse período asse em forno preaquecido a 180° C por cerca de 30 a 35 minutos.

Retire o forno e deixe descansar por pelo menos 5 minutos antes de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19607-pao-de-hamburguer-caseiro-2.html>