VERDADEIRO PÃO FRANCÊS CASEIRO

INGREDIENTES

4 xícaras de farinha de trigo

1/2 xícara de leite

1 ovo

1 colher (sopa) de manteiga

5 g de sal (1 colher de chá rasa de sal)

10 g de açúcar (1 colher de café)

1 sachê de fermento biológico instantâneo

2 colheres (café) de azeite

MODO DE PREPARO

Ferva o leite e espere amornar.

Acrescente o fermento, o sal e o açúcar deixe por 15 minutos para que o fermento comece a agir.

Acrescente o ovo, a manteiga, o azeite, e com o auxilio de uma peneira, peneire a farinha aos poucos.

Mexa bem a massa até que desgrude das mãos.

Deixe em um recipiente e coloque papel filme (importante para não entrar ar na massa) deixe descansar por mais ou menos 40 minutos.

Retire e pegue em media 50 g (em média, a medida de 4 dedos).

Com ajuda de um rolo, estique a massa e faça um rolinho (tipo rocambole), coloque a ponta da massa para baixo.

Com a forna já untada de manteiga e farinha, coloque os pães e passe o papel filme novamente, deixe em média 1 hora.

Aqueça o forno no máximo que seu forno conseguir, coloque duas formas com água (o que vai fazer seu pão criar aquela casquinha é esse processo de evaporização).

Em seguida, tire o papel filme e coloque no forno de 20 a 30 minutos ou até que fique douradinho, como você preferir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19893-verdadeiro-pao-frances-caseiro.html