

PÃO CASEIRO SUPER FÁCIL

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha trigo
- 1/2 copo de óleo
- 2 copos de água morna
- 1 ovo batido com o garfo
- 1 sachê de fermento biológico seco
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- 1 melhorador de massa (opcional)

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha grande, coloque a farinha de trigo deixe aproximadamente 4 dedos de farinha no saco, dificilmente você irá usar todo o kg de trigo.

Coloque junto o óleo, o ovo batido com o garfo, o fermento, o açúcar, o sal e o melhorador.

Misture com uma colher.

Coloque a água aos poucos, aproximadamente um copo, dificilmente você irá usar toda a água.

Vá amassando até dar ponto.

Se ficar seca, coloque um pouco mais de água ou se ficar grudenta, vá colocando o resto da farinha que você deixou no saco, aos poucos, não coloque muita farinha para que a massa não fique pesada.

Quando der ponto, faça uma bola com a massa e coloque na vasilha, cubra com um pano e deixe por 1 hora no forninho do fogão.

Depois de crescida, sove a massa mais um pouco.

Abra a massa com um rolo, após modelar os pães, deixe crescer por mais 1 hora.

Leve ao forno por aproximadamente 40 minutos ou até ficar dourado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19903-pao-caseiro-super-facil.html>