PÃO CASEIRO SOVADO

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

2 ovos

1 gema para pincelar

400 ml de água morna

3 colheres (sopa) de óleo

4 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sobremesa) de sal

2 colheres (sopa) de leite em pó

2 colheres (sopa) de amido de milho

10 g de fermento biológico seco

MODO DE PREPARO

Primeiro coloque o açúcar, sal, o fermento e os ovos, óleo, e um pouco de água morna.

Vá mexendo, em seguida, adicione a farinha, o leite e o amido.

Misture bem, coloque sobre a mesa e sovando bastante, vá adicionando a água.

Depois de sovar por alguns minutos, deixe descansar por 1 hora e cubra com um pano.

Coloque sobre a mesa e estire a com o rolo, se não tiver, serve uma garrafa.

Unte a forma, modele os pães, pincele com a gema.

Deixe descansar mais 25 minutos, o forno já aquecido a 210° C.

Leve ao forno e fica pronto de 35 a 40 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19915-pao-caseiro-sovado.html