

PÃO CASEIRO SEM LEITE OU MANTEIGA

INGREDIENTES

1 ovo
1 xícara e 1/4 (um quarto de xícara) de açúcar
500 ml de água morna
125 ml de óleo (canola, soja, milho, etc)
2 pacotes de fermento biológico seco
1 colher (sopa) de sal
1 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes (exceto a farinha de trigo e o sal).

Bata todos os ingredientes por cerca de 5 minutos sem pausas

Enquanto a mistura está sendo liquidificada, coloque em uma vasilha a farinha de trigo e o sal em seguida misture-os

Quando os ingredientes estiverem completamente misturados, despeje o líquido sobre a farinha de trigo já misturada com o sal.

Misture bem com uma colher de pau.

Adicione um pouco mais de farinha, acrescente de forma proporcional até q a massa esteja pronta para ser sovada, ou seja, sem grudar.

Sove a massa em uma mesa de madeira ou qualquer outro tipo até que ela fique homogênea e lisa.

Coloque de volta na vasilha e deixe descansar por 1 hora.

Após o descanso da massa, enrole os pães do formato que quiser e coloque-os em uma forma de alumínio.

Deixe os pães, já enrolados, descansarem por mais 1 hora ou até que tenham crescido de forma proporcional a sua forma.

Coloque os pães em forno preaquecido a 220° C por aproximadamente 20 minutos (o tempo que os pães levaram para assar, dependerá do seu forno).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20203-pao-caseiro-sem-leite-ou-manteiga.html>