

PÃO DE VINHO BRANCO E BACON

INGREDIENTES

2 kg de farinha de trigo sem fermento

500 kg de bacon

200 ml de vinho branco

100 g de açúcar de confeiteiro ou cristal

10 g de fermento biológico seco

100 g de azeitonas

2 colheres (sopa) de sal

100 ml de óleo

2 ovos

MODO DE PREPARO

Em um bowl, adicione aproximadamente 800 g de farinha de trigo, 10 g de fermento biológico seco, 100 ml de vinho branco morno, 1 colher de sal, 1 ovo e 25 ml de óleo.

Sove a massa até que esta não possua mais consistência pegajosa.

A massa deve descansar até dobrar de tamanho, por aproximadamente 1 hora e 30 minutos.

Corte o bacon em pequenos cubos e depois frite.

Finalize o bacon com as azeitonas.

Adicione o bacon com as azeitonas na massa.

Divida a massa em porções de 200 g.

Deixe a massa descansar por mais 30 minutos.

Preaqueça o forno a 180º C, por 10 minutos.

Modele a massa na forma desejada.

Leve a massa ao forno por 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/20350-pao-de-vinho-branco-e-bacon.html>