

# PÃO CERTO DA ADRI

## INGREDIENTES

1 envelope de fermento biológico  
1 envelope de melhorador de farinha para pães  
1 ovo  
2 colher (sopa) de açúcar  
1 pitada de sal  
4 xícaras de farinha de trigo tradicional  
1 xícara de água morna (quase quente)  
1/2 xícara de leite morno (quase quente)

## MODO DE PREPARO

Misture a água morna, o leite morno, o sal, o ovo e o açúcar.

Acrescente o fermento, o melhorador e 1 xícara de farinha.

Misture bem até dissolver o fermento e deixe crescer ao sol ou em local abafado até triplicar de volume.

Pegue a mistura crescida e acrescente as 3 xícaras de farinha restantes.

Sove muito a massa que deve ficar elástica e levemente grudenta.

Não acrescente mais trigo para o pão não ficar duro.

Depois de sovar muito, deixe crescer ao sol ou em local abafado.

Depois de triplicar o tamanho, sove novamente e modele os pães como preferir.

Coloque para crescer em um tabuleiro forrado com papel manteiga untado.

Asse em forno médio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidass.com.br/receita/20814-pao-certo-da-adri.html>