

PAEZINHOS TIPO AMERICAN PRIME

INGREDIENTES

- 10 g de fermento biológico seco
- 200 ml de água
- 100 g de açúcar
- 300 g de farinha de trigo
- 3 g de sal (uma colher de chá pela metade)
- 20 ml de óleo (mais óleo para untar a fôrma)

MODO DE PREPARO

Num copo grande, misture água e açúcar e leve ao micro-ondas por 30 segundos (espere ficar numa temperatura morna de 40º C, não pode ser quente) e coloque o fermento.

Deixe descansar por 15 minutos.

Junte todos os ingredientes e misture até ficar uma massa bem homogênea.

Se o ponto não ficar bom, coloque mais farinha ou mais água (essas quantidades para consertar são bem pequenas).

O ponto é deixar o mais mole possível, mas uma massa lisa.

Deixe descansar por pelo menos 1 hora embaixo de um pano molhado com água morna ou no forno aberto a 50º C também com o pano molhado.

Em seguida, separe em 8 pedaços iguais e faça formatos redondos de brioques.

Leve ao forno a 180º C por 35 minutos aproximadamente, mas fique de olho.

Coloque um recipiente com pelo menos 300 ml de água no forno, para o pão ficar mais macio.

Se necessário, pegue um pão de teste para abrir e ver se não está cru por dentro.

Pode acrescentar manteiga, uma ervinha ou parmesão por cima do pão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21266-paezinhos-tipo-american-prime.html>