

PÃO DE HAMBÚRGUER

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de leite
1/2 xícara (chá) de água
1/4 de xícara (chá) de manteiga ou margarina amolecida, 50 g
4 e 1/2 xícara de farinha de trigo
1 sachê de fermento seco para pão (biológico)
2 colheres (sopa) de açúcar
1 e 1/2 colher (chá) de sal
1 ovo grande

MODO DE PREPARO

Comece amornando o leite, a água e a margarina.

Em uma tigela grande, coloque 2 xícaras de farinha de trigo, o fermento, o açúcar e o sal.

Junte o leite morno (com água e margarina ou manteiga), o ovo e mexa bem.

Vá adicionando 1/2 em 1/2 xícara de farinha de trigo por vez até ficar uma massa macia (dependendo da farinha e do clima, pode usar um pouco mais de farinha).

Sove até ficar lisa e elástica, ela fica um pouco pegajosa, mas não coloque muito mais farinha do que pedido para que não fique dura, fica mais mole, mas nesse momento é só sovar bem até a massa desgrudar das mãos (pois a massa vai secando).

Faça uma bola e deixe descansar por 40 minutos

Depois de 40 minutos descansando coberta, dê uns soquinhos na massa para retirar o ar acumulado.

Modele 12 bolinhas, cubra com pano úmido bem torcido e deixe mais 10 minutos.

Modele novamente as bolinhas, coloque numa assadeira untada e dê uma leve achatada.

Pincele com gema e coloque por cima gergelim (opcional, mas dá um charme ao pão).

Cubra novamente e deixe mais uns 30 minutos, leve ao forno preaquecido a 200° C, por aproximadamente 20 minutos ou até dar uma leve dourada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21280-pao-de-hamburguer.html>