

PÃO CASEIRO, FOFINHO E SABOROSO

INGREDIENTES

3 tabletes de 15 g cada de fermento biológico
2 ovos médios
1 kg de farinha de trigo sem fermento
3 colheres (sopa) cheias de açúcar
1 colher (sopa) com sal
1 colher (sopa) bem cheia de manteiga ou margarina sem sal
400 ml de leite
200 ml de água
1 porção pequena de fubá

MODO DE PREPARO

Esquente o leite, a água e o açúcar até atingir temperatura "morna" a ponto de suportar o calor do líquido ao tocar com a pele (mergulhar o dedo no recipiente para verificar a temperatura).

Junte os 3 tabletes de fermento e bata no liquidificador até ter certeza que está dissolvido o fermento, deixe descansar até o fermento começar a reagir.

Em um recipiente, coloque a farinha de trigo, os ovos e a manteiga ou margarina "como preferir", e despeje o líquido que está descansado.

Mexa bem para fazer a mistura da massa, complete com fubá aos poucos até dar a consistência correta.

Em uma mesa de granito ou mármore, passe margarina no local para sovar a massa.

Sove e se necessário acrescente mais fubá, não passando do ponto, "por isso que seja aos poucos".

Sove por 10 minutos aproximadamente, cubra a massa em um local que não seja gelado ou quente até ela dobrar de tamanho.

Coloque a massa na mesa de granito novamente "untada com margarina" e abra a massa com um rolo. Corte a massa em 4 partes, é possível rechear os pães ou apenas enrolar as tiras de massa para fazer os pães.

Unte a forma com margarina e fubá, coloque os pães separados com espaço, "pois ele cresce" e deixe novamente descansar.

Assim que notar que começaram a crescer, ligue o forno em 180° C, por cerca de 5 minutos e coloque-os no forno.

Vá verificando a fornada, pois o tempo varia de forno para forno, estará pronto, em média, em 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21386-pao-caseiro-fofinho-e-saboroso.html>