

PÃO CASEIRO (CRESCER NA GELADEIRA)

INGREDIENTES

2 kg de trigo
50 g de fermento biológico (eu prefiro o de padaria)
1/2 copo (americano) de óleo
4 ovos
3 copos de leite morno
10 colheres (sopa) de açúcar cristal
2 colheres (sopa) de margarina
1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Em uma tigela redonda, coloque o fermento e o açúcar, mexa bem.

Acrescente o óleo, os ovos e a margarina, mexa até formar uma massa cremosa.

Acrescente o leite morno (não muito quente e nem gelado), a pitada de sal e mexa bem.

Vá acrescentando o trigo aos poucos e mexendo até começar a soltar da tigela.

Retire da tigela e coloque sobre uma superfície lisa.

Vá sovando a massa, acrescentando trigo aos poucos até a massa desgrudar das mãos.

Volte a massa na tigela, cubra com um pano e leve à geladeira (deixe até dobrar de tamanho), aproximadamente 1 hora e 30 minutos.

Assim que dobrar de tamanho, retire da geladeira e divida a massa em 6 porções.

Monte um pão com cada porção de massa e vá colocando nas assadeiras já untadas (2 pães por assadeiras).

Cubra com um pano e deixe crescer encima da mesa por aproximadamente 1 hora e 30 minutos.

Leve ao forno preaquecido a 160º C, (se estiver muito quente, o pão queima por fora e fica cru por dentro). Deixe até ficar com uma cor dourada, ou se preferir, espete com uma faca pra ver o ponto, se sair limpa, está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22023-pao-caseiro-cresce-na-geladeira.html>