

# PÃO BÁSICO FÁCIL

## INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo  
2 sachês de fermento biológico seco instantâneo  
2 colheres (sopa) de açúcar  
1 colher (sopa) de sal  
125 ml (½ copo) de óleo  
2 ovos inteiros  
450 ml (2 copos) de leite morno  
farinha de trigo para sovar  
manteiga derretida para dourar

## MODO DE PREPARO

Em uma bacia, despeje a farinha e o fermento seco e misture bem  
Abra um buraco no meio da mistura de farinha e coloque o açúcar, o sal, os ovos e o óleo  
A parte, morne o leite ao ponto de mamadeira (por a mão dentro do leite e ficar a temperatura da pele)  
Adicione farinha, se for necessário  
Sem descansar, depois que a massa estiver desgrudando, enfarinhe a superfície onde vai trabalhar a massa e sove  
Modele os pães ao seu gosto  
Em uma forma, forre com papel manteiga (ou enfarinhe, mas não unte) e coloque seus pães, deixando espaço entre eles para que dobrem de tamanho  
Deixe os pães descansarem cobertos ou dentro do forno frio por, no mínimo, 50 minutos ou até dobrarem de tamanho  
Lembre  
Depois que os pães estiverem crescidos, acenda o forno e deixe  
Retire a forma do forno e pincele seus pães com a manteiga derretida  
Devolva os pães ao forno e deixe de 5 a 10 minutos ou até atingir a cor que você desejar  
Desenforme e sirva

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2208-pao-basico-facil.html>