

PÃO DE CEBOLA VEGANO

INGREDIENTES

1/2 xícara (chá) de água morna
1 xícara (chá) de óleo
2 cebolas médias
1 pacote de fermento biológico seco
1 e 1/2 colher (sopa) de sal
farinha até dar ponto (média de 4 xícaras cheias, mas vá colocando aos poucos)
extrato de tomate para pincelar
orégano para polvilhar

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o óleo, a água morna, o sal, o açúcar e a cebola; bata muito bem!

Feito isso, coloque o fermento em um recipiente seco, despeje a mistura feita anteriormente e deixe descansar por 10/15 minutos em um local seco e em temperatura ambiente (cubra com um pano).

Passado os 10 minutos, vá acrescentando farinha aos poucos, até obter uma liga macia e homogênea (não pode ser muito seca, apenas o suficiente para desgrudar de suas mãos).

Jogue trigo em uma bancada para sovar a massa e sove bem por 10 minutos.

Feito isso, divida a massa em bolinhas meio achatadas e coloque em uma assadeira grande já untada com óleo e trigo.

Pincele o extrato de tomate e polvilhe o orégano nas bolinhas de massa e deixe-a descansar por 1 hora e 20 minutos em um local seco e arejado (uma sugestão é dar uma leve aquecida no forno e deixar a massa descansando ali dentro; é pra dar uma aquecida, e não assar o pão).

Sempre cubra a massa com um pano úmido, caso contrário, sua massa perderá líquido para o ambiente e ficará seca.

Passado o tempo de descanso, assar em forno a 180º C por 30 minutos.

Após esse período, asse por mais 15 minutos em 210º C.

Feito isso, basta retirar do forno e servir com um café ou suco.

Jamais deixe seu pão muito tempo exposto, sempre o guarde em um recipiente bem fechado ou em saquinho (depois de esfriar, é claro!), isso evitará que ele endureça mais rápido.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22672-pao-de-cebola-vegano.html>