

RECEITA DE PÃO CASEIRO MONTEROCK

INGREDIENTES

60 g a 70 g de fermento de pão

1 colher de sal

3 colheres de açúcar cristal

3 ovos

300 ml de leite

300 ml de água

100 a 200 ml de óleo de cozinha ou girassol

1 a 2kg de farinha de trigo

fibra de trigo a gosto

farinha de aveia a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o fermento de pão, sal, açúcar cristal, ovos, leite, água e o óleo no liquidificador e bata por 5 a 10 minutos.

Despeje em uma bacia grande, acrescente fibra de trigo para cobrir a superfície e misture com uma colher de pau, silicone ou uma colher normal de sua preferência.

Acrescente farinha de aveia cobrindo a superfície e misture e aos poucos acrescente a farinha de trigo até forma uma massa firme de pão.

Bata a massa e enrole, depois deixe a massa descansando por 30 a 60 minutos.

Faça o seu formato de pão enrolado igual o pão de forma, redondinhos ou como massa de pizza pronta.

Leve ao forno preaquecido e deixe por 50 a 60 minutos ou se preferir até ficar moreninho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22854-receita-de-pao-caseiro-monterock.html>