

PÃO CASEIRO DE CADA DIA

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

2 ovos

10 g de fermento biológico (para pão)

5 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de sal

1/2 copo (americano) de óleo

1 copo (americano) de leite

1 água natural (ou até dar o ponto)

MODO DE PREPARO

Em uma bacia de plástico, adicione a 1 copo de água, o açúcar e o sal, mexendo bem até dissolver.

Acrescente os ovos e o óleo, mexendo-os.

Em seguida, acrescente o fermento, espalhando-o sobre os ingredientes líquidos.

Adicione 5 colheres de trigo por cima do fermento e aguarde por 20 minutos, que é o tempo da fermentação.

Adicione o trigo aos poucos e vá sovando a massa até dar o ponto, lembrando que a massa precisa ficar macia e não grudar em sua mão.

Deixe a massa descansar por 30 minutos e torne sovar, com suas mãos ou cilindro se preferir.

Divida a massa em 3 partes e modele os pães com cada parte dividida.

Deixe descansar por 30 minutos ou até dobrar de tamanho.

Coloque pra assar no forno preaquecido a 180º C (forno convencional) ou 220º C no forno elétrico em formas untadas com trigo.

O pão tendo dourado, retire-o do forno.

Com o pão ainda quente, pincele-o com margarina (delícia, deline, quality ou a marca que você preferir) com um pincel culinário.

Deixe o pão esfriar, e pronto, é só tomar o seu café da manhã, tarde ou noite.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24930-pao-caseiro-de-cada-dia.html>