

PÃO CASEIRO DA MARY

INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo

5 g de fermento biológico seco

1 colher (sopa) rasa de sal

2 colheres (sopa) de açúcar

óleo a gosto

água morna

MODO DE PREPARO

Em uma tigela grande, adicione a farinha de trigo e o fermento e misture bem.

Adicione o sal, o açúcar e o óleo e mexa para que os ingredientes se misturem bem.

Coloque a água morna aos poucos e vá mexendo com uma colher até obter consistência.

Passa óleo nas mãos e comece a amassar bem a massa.

Estique bem a massa e bata um pouco nela.

Unte a forma somente com óleo.

Modele o pão e coloque dentro da forma (o ideal é que o formato do pão fique da largura da forma de pão).

Cubra o preparado com um pano e deixe descansar por 45 minutos (é importante ser pontual nesta receita).

Quando já estiver com 35 minutos de descansado, ligue o forno e deixe a massa descansar os 10 minutos enquanto o forno fica quente.

Coloque a massa no forno e deixe assar por 1 hora e 35 minutos, então é só desenformar e servir quentinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25277-pao-caseiro-da-mary.html>