

PÃO DE CASA

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 1 ovo mas quando não tem não interfere
- 3 colheres (sopa) de banha de porco ou 1 xícara de óleo
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) rasa de sal
- 2 colheres (sopa) de fermento biológico
- água morna para dar o ponto

MODO DE PREPARO

Junte todos os ingredientes em uma bacia grande e aos pouco vai colocando água morna.

Com as mãos amasse bem até ficar uma massa homogênea.

Deixe a massa descansar nessa bacia coberta por um pano uns 20 minutos.

Depois desses 20 minutos, coloque a massa em cima de uma superfície lisa e divida em 2 partes, estique a massa e depois enrole para que fique um formato de pão.

Faça o mesmo com a outra metade e coloque-as em formas de pão já untadas.

Espere a massa dobrar de tamanho.

Coloque no forno preaquecido na temperatura de 160 a 180º C e espere assar.

O ponto certo é quando estiver escurinho, douradinho, mas vai do seu gosto de mais dourado ou não.

Eu passo gema de ovo em cima da massa antes de assar para ficar como na foto, mas não interfere se não colocar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26584-pao-de-casa.html>