

PÃO CASEIRO CROCANTE

INGREDIENTES

2 copos de leite
1/2 copo de óleo
50 g de fermento biológico fresco
1 kg de farinha de trigo
1 colher (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) de sal
3 ovos
óleo e farinha para untar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela grande, adicione o açúcar e o fermento.

Mexa bem até que o fermento fique líquido.

Adicione os ovos, o leite, o óleo e o sal, misture bem.

Agregue aos poucos a farinha até conseguir uma massa homogênea que não grude nas mãos.

Sove bem a massa e depois faça uma bola.

Em seguida, enrole a massa em plástico filme e reserve.

Deixe a massa descansar por 15 minutos.

Unte uma forma com óleo e farinha, aqueça o forno a 210º C.

Em seguida, desenrole o plástico filme da massa e abra-a.

Separe em 6 pedaços grandes.

Abra um pedaço com a ajuda de um rolo, enrole a massa como um rocambole, passe farinha em cima e coloque na forma untada.

Leve ao forno para assar e deixe por aproximadamente 40 minutos.

O ponto ideal de cocção será quando a massa estiver dourada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26609-pao-caseiro-crocante.html>