

PÃO CASEIRO DONA RE

INGREDIENTES

5 g de fermento biológico seco (meio pacotinho)

1 colher (sopa) de açúcar

1 xícara de farinha de trigo

1 xícara de água (temperatura ambiente)

1 ovo

4 colheres (sopa) de açúcar

1/2 colher (chá) de sal

1/2 copo de iogurte (qualquer sabor)

1/2 copo de óleo

farinha de trigo até dar ponto

margarina para untar

MODO DE PREPARO

Misture bem os quatro primeiros ingredientes, até formar uma massinha mole.

Deixe descansar por 30 minutos ou até formar uma esponjinha.

É muito importante formar a esponjinha, se não formar, seu fermento pode estar inutilizado.

Misture o restante dos ingredientes e vá adicionando a farinha, até formar uma massa para sovar.

Sove um pouquinho e deixe descansar, até dobrar de tamanho.

Unte uma forma com margarina e farinha de trigo, reserve.

Divida a massa em duas partes, enrole cada uma no formato que desejar e deixe descansar, até dobrar de tamanho de novo, já na forma em que se vai assar.

Coloque para assar em forno preaquecido, em 180°C, por aproximadamente 40 minutos ou até dourar.

Dica: fica uma delícia rechear com cebola, linguiça calabresa e orégano.

Recheie e enrole como rocambolé.

Essa receita não é difícil, só um pouco trabalhosa, mas no final compensa, a massa fica tão fofinha que você não vai se arrepender e só vai receber elogios!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27859-pao-caseiro-dona-re.html>