

# PÃO CASEIRO MARAVILHOSO DA LUCÉLIA

## INGREDIENTES

4 ovos

5 colheres de sopa de açúcar

2 colheres de sopa de sal

1/2 copo (requeijão) de óleo

3 copos (requeijão) de leite morno

2 pacotes de fermento seco (ou 60 g de fermento fresco)

1 kg e 1/2 de farinha de trigo aproximadamente (poderá ser necessário utilizar mais ou menos)

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela misture o fermento com dois copos de farinha de trigo e mexa bem.

Em seguida junte uma colher de açúcar, uma colher de sal e torne a mexer.

Depois, aos poucos, junte 2 copos de leite morno e misture muito bem para que não fique nenhum gruminho.

Cubra com um pano e deixe descansar por 15 minutinhos, esse processo é muito importante para que o pão fique bem fofinho.

Enquanto a esponja descansa, junte em outra bacia os ovos (mexa antes de adicionar o próximo ingrediente), o que restou do açúcar, o que restou do sal, o óleo e mexa novamente.

Adicione o que restou do leite e mexa novamente.

Quando tudo estiver bem misturado jogue, aos poucos, dois copos de farinha e misture até formar um creme.

Feito isso, tire o pano de cima da esponja e a cubra com um pouco de farinha de trigo, vá incorporando o creme aos poucos, mexendo sempre.

Quando todo o creme já tiver sido incorporado à esponja é hora de ir colocando o que restou da farinha, aos poucos.

Quando não der mais para mexer dentro da bacia, enfarinhe uma superfície e despeje a massa sobre ela.

Continue adicionando farinha, sempre aos poucos.

Repita esse processo até o ponto em que a massa esteja ainda um pouco grudenta, porém, já dando para sovar.

O ponto da massa é muito importante para que o pão fique fofinho.

Nunca sove uma massa até ela desgrudar totalmente da sua mão, porque certamente esse pão ficará uma pedra de duro.

Deixe descansar por 40 minutos ou até que a massa dobre de volume.

Em seguida divida a massa em partes e faça um rolinho, depois abra esse rolinho com um rolo e por último enrole como se fosse um rocambole, começando pelo lado mais estreito da tira.

Deixe descansar novamente por 40 minutos.

Após descansarem você pode pincelar os pães com uma gema batida, separe a gemas da clara e mexa bem, depois pegue um pincel, molhe-o nessa gema e passe em cima dos pães, isso deixa os pães com aquela carinha de pão de padaria.

Feito isso você já pode colocar seus pãezinhos para assar em forno preaquecido a 220°C por 40 minutos ou até que eles estejam bem douradinhos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27950-pao-caseiro-maravilhoso-da-lucelia.html>