

PÃO CASEIRO UNTADO COM AZEITE

INGREDIENTES

2 e 1/2 copos de água morno

2 colheres de sopa de açúcar

1 colher de sal

1 ovo

1 copo de óleo

1 kg de farinha de trigo

50 g de fermento de padaria (evite usar os vendidos em mercados, geralmente de tabletes)

3 colheres de sopa de azeite

MODO DE PREPARO

Misturar o fermento de padaria na água morna.

Levar ao liquidificador o ovo e bater separado dos outros ingredientes, depois, bater o resto: açúcar, óleo, sal, ovo e a água com o fermento.

Bater por cerca de 2 à 3 minutos, até formar uma mistura branca homogênea.

Colocar em uma bacia grande esta mistura e acrescentar o trigo aos poucos e sem pressa, misturando com as mãos e apertando a massa bem forte, a quantidade de trigo suficiente se dá quando a massa não grudar em suas mãos (geralmente da 1 kg exato).

Deixar crescer e descansar embaixo de guardanapos (uma dica para se saber a hora certa de tirá-lo de lá é colocando uma pequena bolinha da massa em um copo d'água, quando ela subir quer dizer que já pode prosseguir).

Dividir a massa em quantas partes quiser.

Deixar a massa crescer novamente, por alguns minutos até que fique volumosa.

Untar a forma com as 3 colheres de azeite e farinha de trigo.

Colocar os pães na forma untada.

Levar para assar por, mais ou menos, 30 minutos.

Se desejar, substituir o óleo por banha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29228-pao-caseiro-untado-com-azeite.html>