

PÃO CASEIRO HIPER SUPER FÁCIL E GOSTOSO

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

2 sachês de fermento biológico seco

3 colheres de sopa de açúcar

1/2 colher de sopa de sal

180 ml de óleo (não pode ser gelado)

600 ml de água morna

recheio a sua preferência

MODO DE PREPARO

Em uma tigela funda, coloque todos os ingredientes e mexa com as mãos limpas.

Comece a sovar a massa.

Quando a massa começar a desprender da tigela, transfira para uma superfície (pode ser a mesa, ou a pia, desde que esteja limpo) e comece a sovar a massa até que ela solte das mãos, fique homogênea e macia.

Vá adicionando farinha para que a massa vá se soltando das suas mãos.

Enquanto isso, ligue o forno e deixe preaquecendo por 5 minutos e desligue.

Faça uma bolinha pequena de massa e coloque num copo com água, quando a bolinha subir está pronta para assar.

Divida a massa em 3 partes e recheie se quiser.

Dê forma a massa e coloque numa forma untada com um pouco de óleo.

Leve para crescer no forno preaquecido e espere a massa dobrar de volume.

Pincelar gema de ovo para ficar douradinho.

Depois que a massa dobrar de volume, ponha para assar em forno médio até dourar.

Delicie-se com este pão maravilhoso.

Espero que gostem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29333-pao-caseiro-hiper-super-facil-e-gostoso.html>