

PÃO DE CRISTO COM FERMENTO NATURAL

INGREDIENTES

FERMENTO NATURAL:

Fermento natural: 400 ml do líquido

4 colheres (sopa) de açúcar

4 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de sal

3 copos (requeijão) de água filtrada

PÃO:

Pão: 1 vidro de fermento natural

1/2 xícara de açúcar

1/2 xícara de óleo

3 ovos

1 gema (para pincelar)

Trigo até a massa sovar

MODO DE PREPARO

FERMENTO:

Fermento: Para fazer o fermento você já precisa ter um pouco do líquido.

Neste líquido adicione o açúcar, a farinha de trigo, o sal e a água, mexa até dissolver o trigo.

Deixe em um vidro, cubra com um pano e deixe de um dia para o outro descansando.

No dia seguinte mexa o líquido e divida em três partes iguais em um vidro (eu usei vidro de maionese vazio).

Os outros você pode armazenar na geladeira por no máximo 2 dias ou dê o líquido para alguém com a receita.

PÃO:

Pão: Coloque o fermento de um vidro que você preparou em uma travessa.

Adicione o açúcar, o óleo, os ovos, (se quiser pode colocar 2 colheres sopa de sal).

Misture bem até dissolver os ovos.

Vá acrescentando o trigo, aos poucos, até a massa soltar das mãos (cerca de 500 g).

Cubra a massa com um pano e deixe descansar por 5 horas.

Divida a massa e pincele-as com a gema.

Preaqueça o forno de 10 a 15 minutos.

Coloque o pão em uma assadeira untada e leve ao forno médio, por aproximadamente 45 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30522-pao-de-cristo-com-fermento-natural.html>