

PÃO CASEIRO BÁSICO

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 2 envelopes (20 g) de fermento seco granulado
- 7 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de sal
- 1/4 xícara de óleo
- 1 litro de leite morno (ou menos, colocar aos poucos)
- 1 ovo batido com água para pincelar

MODO DE PREPARO

Coloque a farinha de trigo em uma bacia grande com o fermento.

Acrescente o açúcar e o sal e misture tudo muito bem com um garfo.

Coloque o leite aos poucos e despeje o óleo, vá mexendo com o garfo.

Mexa em círculos do meio para as bordas em uma só direção.

Coloque leite aos poucos e mais trigo, se precisar.

Mexa até a massa ficar pesada para ser mexida com o garfo.

Passa para a mesa e rasgue a massa até ficar bem lisa (não coloque muito trigo).

Sove bem a massa.

Deixe crescer até dobrar de volume (cerca de 30 minutos).

Modele 3 pães tradicionais e deixe crescer mais uns 30 minutos.

Asse em forno preaquecido médio alto, quando começar a dourar (depois de uns 50 minutos), abra o forno e pincele os pães com o ovo batido com água.

Isso deixa a casca do pão macia e brilhante.

Deixe assando no forno por mais uns 10 minutos para terminar de dourar .

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30774-pao-caseiro-basico.html>