

SUPER PÃO CASEIRO

INGREDIENTES

1 colher de sopa de fermento biológico seco (10 g)

1 kg de farinha de trigo

1 xícara e 1/2 de água morna (500 ml)

1/2 xícara de leite morno (200 ml)

1/2 xícara de óleo (150 ml)

2 colheres de sopa de açúcar

2 colheres de chá de sal

MODO DE PREPARO

Misture 500 g de farinha de trigo junto ao fermento biológico seco.

Junte o açúcar e o sal (sempre misturando).

Após misturar bem, abra um buraco no meio da massa e coloque a água, o leite e o óleo.

Misture bem, colocando mais farinha, até que fique no ponto de sovar.

Sove a massa por aproximadamente 5 minutos (lembrando que ela não pode grudar na mão).

Deixe ela crescer por 1 hora (mesmo se o tempo estiver frio).

Jogue a massa numa mesa, sove um pouco e divida ela em 3 partes.

Feito isso abra com um rolo (deixando-as bem esticadas).

Enrole e deixe descansar por 20 minutos.

Coloque no forno a 180°C por 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31497-super-pao-caseiro.html>