PÃO CASEIRO DO TCHELLO

INGREDIENTES

10 g (envelope) de fermento biológico seco

1 kg de farinha de trigo

200 ml de leite

150 ml de óleo de milho

1 colher de sobremesa cheia de margarina

1 colher de sobremesa rasa de sal

3 colheres de sobremesa cheias de açúcar cristal

3 ovos

MODO DE PREPARO

Reserve a farinha, os ovos e o fermento separadamente.

Junte o leite, óleo e margarina e aqueça por 130 segundos em micro-ondas ou um pouco mais que morno em fogo normal, não pode ser fervido ou quente demais, o ponto ideal é um pouco quente ao toque.

Junte os ingredientes, com exceção da farinha, em um liquidificador e bata por 10 minutos.

Despeje a mistura em uma vasilha grande, junte 500 g de farinha e misture tudo com uma colher de pau (de preferência).

Misture bem até parecer mistura para bolo só que um pouco mais densa.

Comece a sovar com as mãos, misturando mais farinha aos poucos e com paciência, é essencial misturar a farinha em poucas porções até a massa começar a desgrudar dos dedos e ficar levemente firme.

Sove até a bacia ficar limpa de toda a farinha, feito isto sove por pelo menos mais 5 minutos e deixe a massa descansar por 40 minutos em local fora de correntes de ar e com um pano em cima, pode ser no forno desligado.

Após o descanso sove novamente e distribua da forma que achar melhor, em porções pequenas, deixe um espaço para que possam crescer.Quando estiver o dobro do tamanho leve ao forno, não precisa ser preaquecido, até dourar, a temperatura depende do tipo de forno e intensidade do mesmo, eu uso fogo médio a 180°C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31898-pao-caseiro-do-tchello.html