MASSA DO PÃO SÍRIO – BEIRUTE

INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo

50 ml de óleo ou azeite

250 ml de água morna

2 colheres de sopa de açúcar

1/2 colher de sopa de sal

1 sachê de fermento biológico de 10 g

MODO DE PREPARO

Numa vasilha coloque a farinha de trigo, o fermento, o açúcar e o sal.

Misture estes ingredientes secos com a ajuda de uma colher.

Depois vá acrescentando aos poucos a água morna e misture ainda com a colher, mas não ponha a água toda.

Acrescente o óleo ou azeite e comece misturando com as mãos.

Misture e sove muito bem a massa até misturar tudo.

Ponha a massa em cima de uma mesa e vá sovando bem.

A textura da massa é meio mole e molhada, porém quanto mais você sova mais homogenizada fica, mais ainda continuará meio molhada.

Se você sentir a massa meio endurecida, vá acrescentando o resto da água até atingir o ponto certo.

Como disse antes, ela ficará grudando um pouco nas mãos, mas solta fácil, tanto das mãos quanto da mesa.

Sove por uns 5 minutos até ela ficar totalmente lisa.

Faça uma bola gigante, pegue uma faca e divida ela em 8 partes iguais.

Corte ela no formato de asterisco (*), dividindo 8 pedaços da massa.

Deixe descansar as bolas por 30 minutos para que ela cresça.

Passados os 30 minutos, passe trigo na mesa, pegue uma parte da massa e passe o rolo, fazendo um círculo.

Não deixe muito fino, mas também não deixe muito grosso.

Faça isso com todos os outros 7 pedaços da massa, se quiser.

Asse à 220ºC por 20 minutos.

Se quiser mais moreninho, deixe por mais 5.

Caso você não utilize a massa por completo guarde em uma vasilha bem vedada ou passe papel filme encobrindo-a e guarde por 1 semana na geladeira.

Recheie com Alcatra,Patinho, Chã de Dentro ou qualquer outra carne que tenha apenas músculos.

Asse em forno ou em chapa.

Corte Tomate, Cebola, Alface

Use Fatias de queijo mussarela,prato ou cheddar.

use cream cheese, requeijão ou catupiry.

Sirva com batatas fritas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34202-massa-do-pao-sirio-beirute.html