PÃO DE CABOTIÁ FOFÍSSIMO

INGREDIENTES

3 ovos

75 ml de óleo

350 ml de água morna

5 colheres (sopa) de açúcar rasas

1 colher (sobremesa) rasa de sal

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

1 e 1/2 xícara (chá) de cabotiá cozido e amassado

aproximadamente 1 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture vigorosamente a água morna com o açúcar e o fermento biológico e deixe iniciar a fermentação.

Em uma tigela grande, bata bem os ovos, o óleo e o sal. Adicione a mistura do fermento e continue batendo até homogeneizar.Adicione o purê de cabotiá e continue misturando muito bem, até ficar homogêneo.

Adicione cerca de 300 g de farinha de trigo, misture bem com uma colher de pau. Vá adicionando farinha de trigo aos poucos, e sove bem, adicionando a farinha de trigo até que a massa fique homogênea e desgrude das mãos.

Forme uma grande bola com a massa, mantenha na tigela e cubra com um pano úmido ou filme de PVC, e deixe crescer por cerca de 1 hora.

Retire a massa sobre uma superfície plana e limpa, como a pedra da cozinha, por exemplo, enfarinhada, e sove novamente.

Separe a massa em 4 porções e forme os pães, modelando com um rolo de macarrão (estique a massa e enrole). Coloque os pães modelados em formas para pão (tipo pão de forma) médias untadas e deixe crescer novamente por cerca de 40 minutos.Leve ao forno para assar em temperatura média (180ºC), até dourar. Para verificar se está pronto, espete com um palito. Se sair seco, está pronto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34398-pao-de-cabotia-fofissimo.html