

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 cabotia 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 cabotia 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 (180°C), até dourar. Para verificar se está pronto, espete com um palito. Se sair seco, está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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