

# PÃO FRANCÊS SIMPLES

## INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo

250 ml de água morna

10 g de sal

10 g de fermento biológico seco instantâneo

## MODO DE PREPARO

Misture a farinha de trigo e o sal.

Após misturar bem, coloque o fermento biológico seco instantâneo e misture novamente.

Coloque a água morna aos poucos, até formar uma massa lisa e homogênea.

Cubra a massa com papel filme ou pano de prato e deixe descansar até a massa dobrar de tamanho.

Após crescer, sove a massa.

Polvilhe um pouco de trigo no local onde você vai sovar.

Pegue um pedaço e estique com o rolo. Depois de esticada, você deve enrolar a massa (como um rocambole). Para que não fique com ar dentro, enrole a massa novamente ( como se estivesse afinando o rocambole de massa).

Corte a massa (em formato de rocambole) do tamanho que você quiser o pão.

Coloque os pedacinhos numa forma (não precisa untar) tampe novamente com papel filme e deixe crescer novamente.

Assim que os pães dobrarem de tamanho, fazer cortes com uma faca de cozinha bem afiada.

Pôr para assar a 180°C, por 20 minutos ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35757-pao-frances-simples.html>