

# PÃO DE LEITE MARAVILHOSO

## INGREDIENTES

### PRÉ-MASSA:

Pré-massa: 1/3 xícara de farinha

1 xícara de água

## MODO DE PREPARO

### PRÉ-MASSA:

Pré-massa: Misture 1/3 xícara de farinha e água juntos. Misture até a farinha estar completamente dissolvida sem pelotas.

Despeje a mistura em uma panela e ligue o fogo em temperatura média.

Mexa a mistura constantemente. Cozinhe a pré-massa até que a mistura engrosse.

### PÃO:

Pão: Misture a farinha, o sal, o açúcar e o fermento instantâneo em uma tigela. Fazer um buraco no centro dos ingredientes secos. Adicionar em seguida todos os ingredientes molhados (leite, ovos e a pré-massa).

Use o acessório gancho de massa em sua batedeira. Comece misturando em velocidade média até que a massa se misture. Em seguida, adicione a manteiga e continue misturando / amassar.

Continue amassando até que fique uma massa lisa. Ela não deve ser demasiado pegajosa e deve ter elasticidade. Levei cerca de 30 minutos para misturar a massa na batedeira.

Eu adicionei um pouco mais de farinha para que a massa não fique pegajosa (as 3 colheres adicionais).

Você pode amassar a massa com a mão, mas pode ser muito, muito, muito cansativo.

Sove a massa em uma forma de bola. Pegue uma tigela grande e unte com óleo. Coloque a massa na tigela untada e cubra com uma toalha molhada. Deixar a massa crescer até que seja dobrado de tamanho, cerca de 40 minutos

Após crescer, mover a massa para uma superfície limpa e dividir a massa em quatro porções iguais. Forme em bolas.

Abra as quatro partes com um rolo, uma de cada vez, abrindo de uma forma oval e alongada mais ou menos 10x30cm, dobre as pontas para o centro da massa e enrole, coloque na forma de pão untada com óleo com a dobra virada para baixo.

Eu abri a massa não muito fina (1 cm mais ou menos deve ser o suficiente).

Deixe descansar por 15 minutos com uma toalha cobrindo.

Antes de assar passe 1 ovo batido por cima do pão (este ovo não está incluso na lista de ingredientes).

Você pode fazer outras formas se quiser, pães menores em formas para cupcake por exemplo.

Leve ao forno, preaquecido a 160°C por 30 minutos ( a ultima vez que fiz foi em forno elétrico, 200°C por 30 minutos).

Fique de olho pois cada forno é diferente.

Bata com uma colher em cima do pão, se fizer barulho de oco está bom.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35929-pao-de-leite-maravilhoso.html>