

PÃO CASEIRO DA SALETE

INGREDIENTES

- 1 e 1/2 xícaras de leite integral morno
- 2 tabletes de fermento fresco (30 g)
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- 3/4 de xícara (chá) de óleo
- 4 ovos
- Farinha de trigo o suficiente até dar ponto (quase 1 kg)

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes acima (menos a farinha), no liquidificador por 2 minutos.

Após batidos, transfira para uma tigela ou bacia e vá acrescentando o trigo aos poucos (no início vá misturando com uma colher, conforme for ficando encorpado, coloque a mão na massa).

Assim que ela começar a desgrudar das mãos, sove em mesa enfarinhada por uns 10 minutinhos.

Deixe a massa descansar por uns 40 minutos ou até dar uma crescidinha.

Divida em quantas partes quiser e abra para recheá-la (ou faça sem recheio mesmo).

Após recheá-la à gosto (calabresa com azeitona e tomate picadinho sem sementes ou presunto, queijo, tomate sem sementes e orégano ou coco ralado, leite condensado e uva passa), enrole e leve para uma forma untada com óleo e enfarinhada.

Deixe crescer novamente por aproximadamente 1 hora, tomando o cuidado de não colocar um pão muito perto do outro pois eles dobram de tamanho.

Leve ao forno médio para assar (depende do forno leva de 15 a 20 minutos para ficar pronto).

Se desejar na metade do tempo de crescimento pincele com um ovo ligeiramente batido e polvilhe queijo ralado ou orégano.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37666-pao-caseiro-da-salette.html>