

PÃO CASEIRO PARA PRINCIPIANTES

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo (300 g para untar a forma e dar ponto na massa, se necessário)

600 ml de água morna

3 ovos

3 colheres de sopa de azeite de oliva (ou óleo vegetal)

5 colheres de sopa cheias de açúcar (75 g)

1 colher de sopa rasa de sal (25 g)

40 g de fermento biológico de padaria ou 20 g de fermento biológico seco

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento na água morna em um vasilhame grande (que caiba mais de 1 kg de farinha).

Acrescente o açúcar e os ovos e misture bem.

Acrescente a farinha aos poucos e mexa com uma colher de pau até que a massa fique "pesada" o suficiente para começar a sová-la.

Sove por no mínimo 15 minutos.

Divida a massa em 5 pedaços iguais e distribua na(s) forma(s), tendo em mente que o volume dessa massa pode chegar a aumentar até 5 vezes.

Cubra o pão com um pano de prato limpo ou uma toalha de mesa dobrada, coloque no forno e espere que triplique o tamanho, ou seja, de 1 h e 30 minutos até 3 h (pode variar de acordo com a temperatura ambiente).

Coloque o pão no forno e ligue o fogo sem preaquecer, em temperatura mínima (180°C) e deixe assar até que a casca do pão fique marrom, cerca de 1 h a 2 horas dependendo do forno.

Só abra a porta do forno depois de 20 minutos, para que continue assando mais um pouco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidass.com.br/receita/38535-pao-caseiro-para-principiantes.html>