

PÃO CASEIRO DA DONA ALICE MAZZOCATO

INGREDIENTES

- 1 copo de leite morno
- 1 copo e 1/2 de água morna
- 5 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sal
- 1 ovo
- 1 copo não cheio, menos 1 dedo de óleo ou banha de porco
- 1 kg de farinha de trigo
- 50 g de fermento fresco ou (16 g de fermento seco granulado)

MODO DE PREPARO

Misturar o fermento fresco na água morna (caso use o fermento seco misture bem na farinha e não na água).

Levar ao liquidificador o açúcar, o óleo, o sal, o açúcar, o ovo e a água (com o fermento fresco).

Bater por 2 minutos.

Colocar em uma tigela ou bacia grande esta mistura e acrescentar a farinha de trigo aos poucos, misturando com as mãos até a massa não grudar em suas mãos.

Deixar crescer por 1 hora.

Dividir a massa em 3 partes iguais e passar no cilindro de 20 a 40 vezes cada porção de massa e enrolar os pães.

Se desejar ao enrolar o pão coloque torresmo, linguiça ou queijo provolone em cubinhos.

Deixar crescer novamente por 40 minutos .

Levar para assar por mais ou menos 30 minutos (não pré aqueça o forno).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/38644-pao-caseiro-da-dona-alice-mazzocato.html>