

# PÃO DE FERMENTO NATURAL

## INGREDIENTES

### PARA REFORMAR A ISCA:

Para reformar a isca: 400 ml de isca (fermento)

400 ml de água

1 colher de sopa (rasa) de sal

2 colheres de sopa de açúcar

2 colheres de sopa de farinha de trigo

### MASSA DO PÃO:

Massa do pão: 2 ovos

3 colheres de açúcar

100 ml de óleo

400 ml de isca

1 kg de farinha de trigo

## MODO DE PREPARO

### PARA A ISCA:

Para a isca: Despeje a isca em uma vasilha, coloque açúcar, o sal e mexa. Por último acrescente a farinha de trigo, não mexa, deixe quieto por aproximadamente umas 8 h. Depois retire uma medida da isca (400 ml) e guardar na geladeira e a outra isca é para amassar o pão.

### PARA A MASSA:

Para a massa: Coloque em uma vasilha os ovos, o açúcar, o óleo, a isca (não coloque toda a isca deixe um pouquinho para ir colocando depois até dar o ponto da massa) mexa e por último vá acrescentando a farinha de trigo e amasse até o ponto. Deixe a massa crescer por aproximadamente 8 horas, enrole o pão deixe crescer de novo e asse em forno preaquecido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39427-pao-de-fermento-natural.html>