PÃO CASEIRO PERFEITO

INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo

30 g de fermento biológico fresco

100 ml de água morna

2 ovos grandes

6 colheres de sopa de açúcar

1/2 colher de sopa de sal

2 colheres de sopa de margarina com sal

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha pequena, misture o fermento e o açúcar até formar uma mistura pastosa. Acrescente um pouco da água morna nesta mistura e deixe descansar por 5 minutos.

Em uma vasilha grande (de preferência da batedeira) coloque os outros ingredientes.

Acrescente a mistura de fermento com açúcar na vasilha grande e o restante da água morna.

Misture todos os ingredientes e sove a massa por pelo menos 5 minutos.

A massa fica pouco elástica e um pouco mole mesmo.

Deixe a massa descansar.

É normal que a massa cresça muito pouco nesse ponto do processo.

Após 1 hora, a massa estará mais elástica.

Sove a massa novamente por, pelo menos, 5 minutos.

Modele os pães e coloque numa assadeira antiaderente.

Se preferir usar assadeira comum, untá-la com margarina e farinha de trigo.

Deixe descansar por mais 1 hora.

Note que o pão crescerá pouco após ter descansado pela segunda vez.

Preaqueça o forno por 10 minutos em 180ºC.

Asse os pães por 20 ou 25 minutos até que atinja a cor de sua preferência.

Os pães dobrarão de tamanho no forno.

Essa receita rende aproximadamente 14 pãezinhos de 60 gramas cada.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39666-pao-caseiro-perfeito.html