PÃO FRANCÊS CASEIRO DO VITOR

INGREDIENTES

600 g de farinha peneirada

1 colher de sopa rasa de sal

1 colher de sopa rasa de açúcar

10 g de fermento (colher de sopa rasa) para pães granulado

2 colheres de manteiga ou margarina em temperatura natural

350 ml de água morna

MODO DE PREPARO

Numa tigela de vidro misture os ingredientes secos .

Adicione a manteiga.

Adicione a água aos poucos e vá sovando (misturando com os mãos).

Obtenha uma bolinha.

Forre a tigela com um filme plástico e deixe crescer de 4 a 6 horas (é o meu segredo).

Divida a massa em bolinhas pequenas (do tamanho de um limão) e abra com um rolo de macarrão (eu utilizo uma garrafa de vinho vazia e limpa).

Caso a massa esteja muito úmida coloque mais um pouco de farinha (o mínimo possível).

Enrole cada rodelinha de massa como se fosse um pequeno rocambole e acomode numa forma untada com manteiga.

Cubra com um pano molhado e deixe crescer por mais 30 minutos.

Aqueça o forno em temperatura média (240ºC) e coloque uma caneca de alumínio cheia de água dentro do forno.

Faça um pequeno corte sobre os pães com uma faca afiada.

Respingue bastante água sobre os pães (até escorrer) e leve ao forno por aproximadamente 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40404-pao-frances-caseiro-do-vitor.html