

PÃO CASEIRO (RECEITA ITALIANA)

INGREDIENTES

Ingredientes para uma massa de 900 g

300 ml de água morna

50 g de óleo de girasol ou azeite de oliva

12 g de fermento fresco ou 3,5 g desidratado

8 g de sal

1 colher de açúcar

500 g de farinha

MODO DE PREPARO

Coloque a farinha dentro de um recipiente e reserve. Faça uma mistura com o óleo o sal e 200 ml de água morna e reserve. Dissolva o fermento em 100 ml de água morna e a colher de açúcar.

Quando o fermento estiver completamente dissolvido acrescente a mistura à farinha reservada e de uma leve misturada em seguida comece a acrescentar a mistura de água óleo e sal até incorporar a massa, coloque a massa em uma superfície lisa e sove bem por 10 minutos, até conseguir uma massa elástica que não grude.

Se precisar regule a quantidade de farinha no momento de sovar.

Faça uma bola com a massa e deixe descansar por duas horas, depois amasse ligeiramente e de o formato de pão que desejar, coloque em uma forma untada e deixe crescer mais uma hora, asse em forno preaquecido a 200°C por cerca de 45 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41484-pao-caseiro-receita-italiana.html>