

PÃO CASEIRO SIMPLES (PÃO SOVADO)

INGREDIENTES

1 ovo

250 ml de leite morno

5 colheres (sopa) de açúcar

1 pitada de sal

4 colheres (sopa) margarina (não cheias demais)

1 e 1/2 tabletes de fermento biológico fresco (15 g cada)

300 g de farinha de trigo

1 gema para pincelar o pão

MODO DE PREPARO

Coloque a farinha de trigo em um recipiente e reserve.

Bata no liquidificador os 6 primeiros ingredientes, só o bastante para o fermento se dissolver (nem 1 minuto).

Despeje a mistura no trigo e misture bem com a colher, acrescentando farinha até ficar num ponto onde a massa desgrude dos dedos.

Sove bem a massa (parte muito importante) e deixe descansar por 1 hora, coberta com papel toalha.

Em seguida, modele os pães como preferir, sendo pequenos ou dois bem grandes. Pincele gema em cima, se quiser que o pão fique bem bronzeadinho.

Reserve novamente por 1 hora. Após, leve para assar por 30 minutos em forma untada e enfarinhada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42659-pao-caseiro-simples-pao-sovado.html>