

PÃO ITALIANO CASEIRO

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

1 ovo

60g de fermento biológico (de padaria)

1 colher sopa de sal

1 colher chá de açúcar

água morna (mais ou menos meio litro)

MODO DE PREPARO

Coloque em uma vasilha o fermento, o açúcar e dissolva com água morna.

Depois de dissolvido, coloque três colheres de sopa de farinha e mexa suavemente até ficar uma mistura homogênea. Aguarde 10 minutos, a mistura vai triplicar de volume.

Coloque essa mistura em uma vasilha maior para começar a amassar o pão, misture o ovo, o sal, e vá juntando aos poucos farinha e água morna, até acabar o kg de farinha e a massa soltar das mãos.

Deixe descansar por 40 min, ou até dobrar o volume.

Divida a massa em três partes, formando três pães, em forma de bola.

faça cortes em forma de janela (jogo da velha) sobre os pães.

Deixe descansar por mais meia hora.

Assar em forno médio por 40 minutos ou até dourar.

Se quiser, um pouco antes de dourar, polvilhar farinha sobre os pães, e colocar novamente no forno para dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42825-pao-italiano-caseiro.html>