

PÃO FRANCÊS CASEIRO (SEM ADITIVO)

INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo

10 g de sal

5 g de açúcar refinado

10 g de margarina

300 ml de aguá gelada

15 g de fermento biológico fresco (ou 5 g de fermento biológico seco)

MODO DE PREPARO

PARTE 1:

Parte 1: Em uma vasilha peneire o sal e 400g de farinha de trigo (o restante da farinha será usada para dar ponto na massa).

Misture bem e reserve.

PARTE 2:

Parte 2: Misture o fermento com o açúcar. Adicione meia xícara da água gelada. Deixe descansar por uns 5 minutos.

PARTE 3:

Parte 3: Adicione o restante da água e a margarina aos ingredientes da Parte 2.

Acrescente os ingredientes da Parte 1.

Vá adicionando o restante da farinha aos poucos até a massa desgrudar das mãos.

Amasse bem. Quanto mais amassar, mais homogênea a massa ficará. (Eu sovo a massa por mais ou menos 10 minutos)

Deixe a massa descansar até que dobre de tamanho.

Divida a massa em aproximadamente 15 partes iguais. Dê o formato que desejar no pão.

Deixe descansar até que dobre de tamanho (+ou - 1 hora)

Use uma faca com lâmina bem afiada e delicadamente faça um risco na massa (ver foto).

Pincele os pães com água.

Leve para assar em forno preaquecido (180°C) por 25 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/43030-pao-frances-caseiro-sem-aditivo.html>