

PÃO CASEIRO COM FERMENTO BIOLÓGICO

INGREDIENTES

2 copos e 1/2 de água morna

6 colheres de(sopa) de açúcar

1 colher de (sopa) de sal

2 ovos

1/2 copo de óleo

1 kg de farinha de trigo

20 g de fermento biológico

MODO DE PREPARO

Amorne a água em uma panela, despeje nela o açúcar, fermento e 7 colheres (sopa) de trigo.

Cubra essa mistura com um guardanapo e aguarda uns 10 minutos.

Após os 10 minutos essa mistura vai se transformar em uma esponja, despeje em um recipiente maior e acrescente os ovos o óleo e o sal, aos poucos acrescente o trigo.

Amasse com a mão até a massa ficar bem macia e desgrudando das mãos.

Reserve essa massa coberta por mais 10 minutos.

Unte uma assadeira somente com margarina, e divida essa massa em três partes.

Enrole com sua preferência, coloque na assadeira e leve ao sol por mais 10 minutos que ela crescerá bem.

Em seguida é só assar em fogo baixo até que fique corada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43322-pao-caseiro-com-fermento-biologico.html>