

PÃO CASEIRO FACIM FACIM

INGREDIENTES

300 ml de água morna
20 g de fermento biológico
1 colher de sopa cheia de açúcar
1 colher de sopa de manteiga sem sal
1 colher de sobremesa de sal
500 a 700 g de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Numa vasilha grande, misture a água, o açúcar e o fermento até dissolver.

Adicione a manteiga e a farinha aos poucos.

Misture com uma colher e incorporando a farinha.

Quando a massa estiver firme, amasse com a mão.

Coloque farinha aos pouquinhos e amasse com a mão até desgrudar das mãos e da vasilha. Esta massa fica macia e mole.

Desgrudou das mãos, cubra com panos limpos e deixe descansar por cerca de 50 minutos dentro do forno desligado (até dobrar de tamanho).

Após ter crescido o suficiente, separe a massa em duas partes (para dois pães grandes) ou em mais ou menos sete partes (para pequenos pãezinhos de cerca de 100 g cada).

Separe um local (como pia) limpo e seco para trabalhar a massa.

Salpique farinha nesta superfície e arranje algo como rolo para abrir massas.

Para trabalhar a massa, passe farinha nas mãos e no rolo.

Abra cada parte esticando como uma tira larga, sendo uma ponta bem mais larga que a outra, com uma espessura de cerca de 1 cm de altura.

Enrole da parte mais larga para a mais estreita.

Disponha os pãezinhos numa assadeira grande, untada com um pouquinho de óleo.

Devolva ao forno desligado sem cobrir por mais 30 minutos.

Após esse tempo, retire do forno e reserve.

Preaqueça o forno a 180°C por 10 minutos.

Leve para assar durante 20 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45763-pao-caseiro-facim-facim.html>