PÃO TEMPERADO

INGREDIENTES

ESPONJA (FERMENTO):

Esponja (fermento):1 xícara de água morna

3 colheres (sopa) de fermento para pão

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes da esponja e deixe descansar por 15 minutos.

Para a massa, liquidifique a água com a cebola, o tempero verde, o alho, o óleo, o sal e os ovos.

Retire do liquidificador e adicione o orégano, a esponja e por fim a farinha de trigo até dar ponto de sovar.

Deixe levedar por 40 minutos.

Parta a massa em 3 pães e sove cada um novamente.

Adicione em forma de pão e deixe levedar por mais 40 minutos.

Pincele com ovo e polvilhe com orégano e queijo ralado.

Asse durante 45 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46207-pao-temperado.html