

PÃO DA TIA SILVÂNIA

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 30g de fermento biológico
- 1 copo de óleo
- 1 colher (café) de sal
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 ovo
- 3 xícaras de água morna

MODO DE PREPARO

Coloque em um recipiente o fermento com uma chávena de água morna e deixe descansar por uns dois minutinhos para que o fermento se dissolva.

Adicione o óleo, o sal, o açúcar e o ovo e misture.

Em seguida, acrescente metade da farinha e sove bem.

Aos poucos vá adicionando o restante da farinha e o restante da água sovando sempre até a massa ficar lisa e homogênea e, então, deixe a massa descansar por cerca de 40 minutos para que cresça.

Divida a massa e modele os pães e deixe que cresça novamente por 10 a 15 minutos.

Asse em forno médio por 40 minutos.

Geralmente, eu divido a massa em três pães médios e é normal que a casca fique crocante.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46506-pao-da-tia-silvania.html>