PÃO CASEIRO (DA ROÇA)

INGREDIENTES

2 ovos

2 copos americanos de água

2 colheres de sopa de manteiga

1 xícara de chá de óleo

2 colheres de sopa rasas de sal

3 colheres de sopa de açúcar

2 colheres de fermento de padaria

1 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Em uma bacia,mexendo com uma colher, coloque os ovos, a água, a margarina, o óleo, o sal, o açúcar e mexa bem.

Acrescente o fermento e misture bem.

Adicione a farinha aos poucos, massando com as mãos até formar uma bola.

Sove bem o pão por 10 minutos.

Tire um pedaço da massa e faça uma bolinha pequena e coloque em um copo de água.

Deixe o pão descansar.

Quando a bolinha subir no copo de água (que não deve ultrapassar meia hora).

Pegue a massa do pão e divida em três partes iguais.

Com um rolo de macarrão estique a massa e enrole o pão.

Faça 3 pães grandes.

Unte e enfarinhe uma forma retangular e coloque os pães e deixe descansar por 20 minutos para ele crescer mais um pouco.

Pincele os pães com gema e leve ao forno preaquecido em 180°C por 30 minutos ou até que esteja dourado e assado. Retire do forno, deixe esfriar e guarde embrulhado em guardanapos dentro de um recipiente fechado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47220-pao-caseiro-da-roca-2.html