PÃO CASEIRO DA DONA OLY

INGREDIENTES

1 Kg de farinha de trigo

1 pacote de fermento instantâneo (10g)

1 pacote de melhorador de massa

5 colheres (sopa) de óleo

4 colheres (sopa) de açúcar

1/2 colher (sopa) de sal

3 ovos

1 copo de água morna

MODO DE PREPARO

Numa bacia grande, misture todos os ingredientes e sove a massa até obter uma massa homogênea e macia. (Se estiver muito dura, acrescente um pouco de água, se estiver mole, acrescente um pouco de farinha de trigo)

Deixe a massa repousar e crescer por mais ou menos 1 hora (isso depende do clima, quando está frio demora um pouco mais). Você deve observar se a massa cresceu, geralmente dobra de tamanho.

Após crescer, separe a massa em quantos pães você desejar. Rende 3 ou 4 pães.

Amasse novamente cada parte separada.

Pode passar o rolo de macarrão para esticar e enrolar a massa e colocar na forma, ou se quiser, apenas faça o formato do pão e coloque na forma.

Deixe cada pão crescer um pouco na forma, mais ou menos 1 hora.

Asse em forno médio pré-aquecido por aproximadamente 30 minutos.

Gostoso comer quentinho.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47399-pao-caseiro-da-dona-oly.html