FERMENTO CASEIRO PARA PÃO

INGREDIENTES

PARA O FERMENTO:

Para o fermento:750 ml de água fria

4 colheres de sopa rasas de trigo sem fermento

4 colheres de sopa rasas de açúcar

1 colher de sopa rasa de sal

PARA O PÃO:

Para o pão:200 ml de óleo

1 kg de farinha de trigo sem fermento

2 ovos

2 copos de açúcar

MODO DE PREPARO

FERMENTO:

Fermento:Coloque os ingredientes em uma vasilha, misture bem.

Deixe descansar por no minimo 24 horas sem tampar a vasilha, somente com um pano por cima. No outro dia mexa com a colher de pau.

PÃO:

Pão:Bata no liquidificador o açúcar, os ovos, o óleo, coloque em uma tigela, acrescente 500 ml de fermento, misture e coloque o trigo até que solte das mãos (às vezes é preciso um pouco mais de trigo).

Deixe essa massa descansar de um dia para o outro, no outro dia modele os pães do seu jeito.

Se quiser também pode colocar recheio, depois de modelados deixe descansar por 1 hora em seguida coloque no forno e asse ate que esteja dourado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47740-fermento-caseiro-para-pao.html