

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 mínimo 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 até que esteja dourado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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