

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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