PÃO CASEIRO DA FAMÍLIA RODRIGUES

INGREDIENTES

PARA O FERMENTO:

Para o fermento:4 colheres de sopa de açúcar

4 colheres de sopa de farinha de trigo

1 colher de chá de sal

4 copo americanos de água

PARA O PÃO:

Para o pão:1 kg de farinha de trigo

3 ovos

1 copo americano de açúcar

1 copo americano de óleo

2 copos americano de fermento (feito pelo menos 15 dias antes do preparo do pão)

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

FERMENTO:

Fermento:Em uma vasilha plástica coloque todos os ingrediente para o fermento e misture bem até dissolver tudo.

Coloque em uma garrafa plasticas com tampa e coloque na geladeira.

Não esquecer de identificar como fermento para pão e a data de fabricação.

Quanto mais tempo o fermento passa armazenando melhor ele fica.

Quando utilizar o fermento lembre-se sempre de deixar um copo do mesmo para a produção de um novo fermento assim o tempo de armazenamento dele para a produção de um novo pão diminuirá pois a mistura fermentará mais rápido.

MASSA DO PÃO:

Massa do pão:Coloque no liquidificador o óleo, o açúcar os ovos e o sal e bata bem. Desligue o liquidificador e coloque o fermento dentro da mistura mexer com uma colher.

Junte os ingredientes que estão no liquidificador com a farinha de trigo e amasse ate ficar uma massa bem homogênea soltando das mão e da vasilha que esta a massa.

Coloque a massa para descansar por 10 horas.

Após as 10 horas divida a massa, modele os pães coloque em forma untada com margarina e deixe descansar por

mais 5 horas.

Após esse período leve ao forno por 15 minutos.

Fica bem douradinhos e são deliciosos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48131-pao-caseiro-da-familia-rodrigues.html