

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 ingredientes para o fermento e misture bem até dissolver tudo.
Coloque em uma garrafa plástica 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 até ficar uma massa bem homogênea soltando das mãos e da vasilha que está 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>