PÃO TIPO SUBWAY

INGREDIENTES

PARA COBRIR OS PÃES:

Para cobrir os pães:Parmesão

Mussarela

Ervas finas

Aveia

Gergelim

Orégano e outros ingredientes de sua preferência

MODO DE PREPARO

Coloque a agua morna em uma vasilia e o fermento misturado e deixe 5 minutos até borbulhar.

Misture o azeite de oliva.

Misture a farinha e o sal antes de começar a incorporá-la à mistura de fermento que fez anteriormente.

Sove a massa até que ela fique bem homogênea.

Pincele a vasilha onde deixará crescer a massa com azeite e deixe a massa descansar coberta por um plástico pelo período de 1 hora e 30 minutos a 2 horas.

Enfarinhe uma superfície e separe a massa em 3 porções para modelar as baguetes (ou faça baguetes menores se preferir).

Faça cortes diagonais nos pães.

Disponha-os na assadeira untada com um pouco de azeite e deixe-os crescer mais um pouco por 45 minutos.

Preaqueça o forno a 200°C.

Cubra os pães com os ingredientes de sua preferência para lhe dar sabor (parmesão, mussarela, ervas finas, aveia, gergelim, orégano e outros ingredientes de sua preferência).

Asse os pães por 15 a 20 min ou até que fiquem dourados.

Retire do forno e deixe-os esfriar um pouco em uma grade antes de montá-los.

Recheie a seu gosto. Pode ser servido para lanches quentes ou frios, mas o ideal é esperar que esfrie um pouco antes de montá-los para que ele não se despedace.

Bom apetite.

Sove para retirar o ar e modele os pães, um pouco mais grosso que uma baguete.

Passe as no queijo ralado misturado com ervas fina, de forma que sejam envolvidos

por completo.

Deixe crescer por 1 hoa ou mais, ate que dobrem de tamanho.

Aqueça o forno a 200ºC por aproximadamente 15 minutos.

Leve-os para assar ate que comecem a dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48441-pao-tipo-subway.html