

PÃO DE FORMA CASEIRO DO CID BELTRÃO

INGREDIENTES

30gr de fermento biológico fresco

1 colher de sopa de açúcar bem cheia

1 colher de sopa rasa de sal

375 ml de água fria

150 ml de óleo

Cerca de 750 g de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento com açúcar.

Junte o sal dissolvido na água e junte o óleo.

Misture tudo.

Junte a farinha aos poucos até dar ponto de massa de pão, (ela desgruda da mão) e sove bem.

Divida em 2 bolas, descanse por 20 a 30 minutos.

Abra com rolo e enrole.

Coloque em forma untada e enfarinhada.

Deixe crescer até dobrar de tamanho.

Asse a 220°C até dourar!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49045-pao-de-forma-caseiro-do-cid-beltrao.html>