

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>